



Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

SEDE LEGALE

Via Po, 14 - 00198 Roma

T +39 06 47836.1

C.F. 97231970589 J P.I. 08183101008

Al Dott. Agr. Claudio Di Giovannantonio
ARSIAL Area Tutela risorse e Vigilanza
sulle produzioni di qualità
tutelarisorse@arsial.it
arsial@pec.arsialpec.it
Via R. Lanciani 38
00162 ROMA

Oggetto: preventivo per INDAGINE DI MERCATO per realizzazione servizio di micro-vinificazioni e analisi fisico-chimiche e sensoriali campagna 2022/2023 PSR Lazio Operazione 10.2.1 CUP F85E22000480009

In riferimento alla vs indagine di mercato protocollo 4826 del 20/04/2022 si specifica quanto segue.

Descrizione della fornitura

Le attività richieste prevedono la valutazione dell'attitudine enologica dei vitigni autoctoni indicati per un totale di 23, di cui 15 posti a dimora presso sede Centro dimostrativo ARSIAL Velletri e 8 di provenienza non specificata. Il materiale relativo ai 15 sarà prelevato in campo con idonee modalità di campionamento e identificazione a cura del personale CREA; salvo diversi accordi il materiale riferito agli altri 8 vitigni sarà prelevato in campo da tecnici ARSIAL e consegnato c/o CREA Velletri Roma.

Su ogni singolo vitigno verranno effettuati una serie di prelievi per determinare la curva di maturazione attraverso la determinazione, secondo le metodiche ufficiali, dei seguenti parametri chimico analitici: *zuccheri riduttori, pH acidità totale, acido tartarico e acido malico*.

Individuato il momento ottimale di maturazione le uve, dopo la registrazione dei pesi, saranno sottoposte a micro-vinificazione con contestuale determinazione sui mosti di: *zuccheri riduttori, pH acidità totale, acido tartarico e acido malico ed APA*.

Ai mosti saranno applicati i diversi protocolli di vinificazione in base alle tipologie di uve con l'obiettivo di esaltarne al meglio le caratteristiche.

Tutte le vinificazioni prevedono l'impiego di lieviti selezionati, il monitoraggio del processo fermentativo, a temperatura controllata, attraverso la determinazione dei parametri di controllo previsti. Nei vitigni a bacca rossa è previsto l'avvio con appositi

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia @ ve@crea.gov.it J ve@pec.crea.gov.it J W www.crea.gov.it

Viale XXVIII Aprile, 26 – 31015 Conegliano (TV) Sede Amministrativa

Via Casamassima, 148 - 70010 Turi (BA)

Via Pietro Micca, 35 - 14100 Asti

Via Trieste, 23 - 34170 Gorizia

Viale Santa Margherita, 80 - 52100 Arezzo

➤ **c/o CREA-OFA Via Cantina Sperimentale, 1 - 00049 Velletri (RM)**

T +39 0438 456711

T +39 080 8915711

T +39 0141 433811

T +39 0481 522041

T +39 0575 353021

T +39 06 9639027

inoculi della FML.

Al termine del processo fermentativo saranno eseguite le operazioni di stabilizzazione fisico-chimica e microbiologica fino all'imbottigliamento. Compatibilmente alle quantità sottoposte a trasformazione per ogni vitigno saranno rese disponibili 15 bottiglie da 1 Lt vetro con tappo a corona. Le quantità eccedenti saranno rese a disposizione dell'Agenzia che provvederà alla loro gestione.

Al termine, entro il 30 aprile 2023 tutti i vini saranno sottoposti a caratterizzazione attraverso la determinazione di analisi chimico-fisiche e sensoriali. In particolare: *alcol, densità 20°C, estratto ridotto, zuccheri riduttori, acidità titolabile, acidità volatile, acido tartarico, acido malico, acido lattico, SO2, flavonoidi, polifenoli totali, antociani totali (per i rossi).*

Tempi di consegna stimati in caso di affidamento

I dati ottenuti saranno elaborati e oggetto di una specifica relazione descrittiva dei metodi applicati, dei risultati ottenuti e di una valutazione tecnico-scientifica circa le potenzialità enologiche entro **e non oltre il 30 giugno 2023**, termine di consegna formale dell'elaborato.

CODICE CUP

F85E22000480009

Validità dell'offerta 90 gg dalla data di invio per PEC

Prezzo unitario

In base alla stima dei costi diretti e indiretti riferiti alla tipologia del servizio, il costo unitario del servizio per ogni vitigno, comprensivo di: determinazioni chimico analitiche su mosti e vini, monitoraggio del processo di maturazione delle uve e del processo di vinificazione, vinificazione, stabilizzazione, imbottigliamento, analisi sensoriale, costi in quota parte di spese generali e relazione finale

è pari a 850.00 €+IVA

Nell'ambito del vigente accordo tra i due enti, sulla base delle economie gestionali derivanti dalla stretta collaborazione in atto presso la sede di Velletri, si applica una riduzione pari al 20%

Prezzo definitivo del servizio unitario per vitigno 680.00 €+IVA

Si rimane in attesa di un vs riscontro.

Distinti saluti.

Il Direttore
Dr. Riccardo Velasco

