

**Scheda Riassuntiva  
Presentazione Proposta di Progetto  
Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali**

<b>1. Responsabile Scientifico del Progetto</b>	
Cognome	<b>Sivilotti</b>
Nome	<b>Paolo</b>
Ruolo del proponente nel progetto	X Coordinatore <input type="checkbox"/> Partner <input type="checkbox"/> Parte terza <input type="checkbox"/> Prestatore <input type="checkbox"/> Sub contraente

<b>2. Proposta di Progetto</b>	
Tipo di progetto	X Bando competitivo <input type="checkbox"/> Commessa <input type="checkbox"/> Accordo di collaborazione
Programma (se pertinente)	Legge Regionale 25/2016
Riferimento Bando (se pertinente)	
Acronimo progetto	
Titolo progetto	Ribolla gialla: parametri di maturazione e ottimizzazione della tecnica agronomica e enologica per la produzione di un vino spumante di qualità
Durata progetto	33 mesi

<b>3. Partner del progetto</b>	
Partner 1	Consorzio delle DOC FVG
Partner 2	Fondazione Edmund Mach, S. Michele all'Adige
Partner 3	Istituto Agrario di Cividale
Partner 4	
Partner 5	
Partner 6	
Partner 7	

<b>4. Abstract della proposta</b>	
<p>Le uve che possono essere utilizzate per la produzione di vini spumanti sono molte, e tra queste la Ribolla Gialla si presta particolarmente, in virtù dell'elevata acidità titolabile, del basso livello zuccherino alla vendemmia e per l'assenza di aromi varietali eccessivamente impattanti.</p> <p>In particolare gli obiettivi del progetto sono: 1. condivisione delle esperienze di vinificazione della Ribolla gialla con i produttori regionali e discussione delle tematiche del progetto; 2. valutazione del livello produttivo ottimale per l'ottenimento di uve di Ribolla gialla con le caratteristiche compositive necessarie alla produzione di un vino spumante di elevata qualità; 3. valutazione del momento di maturazione ottimale delle uve per ottenere la migliore combinazione tra maturazione tecnologica ed aromatica delle uve; 4. valutazione delle potenzialità della spumantizzazione della Ribolla gialla con metodo "Charmat" e "Champenois"; 5. Individuazione delle tecniche enologiche e dei protocolli di applicazione di cantina più idonei per l'ottenimento di un vino base e di uno spumante di Ribolla gialla di elevato standard qualitativo.</p> <p>Tale progetto si prefigge l'obiettivo di fornire ai viticoltori delle indicazioni tecniche nella coltivazione e vinificazione del vitigno Ribolla gialla al fine di ottenere dei vini spumante di qualità. Grazie a queste indicazioni sarà possibile venire incontro alle problematiche riscontrate nei territori di coltivazione di questo vitigno e portare così all'ottenimento di vini spumanti di maggiore qualità e con una forte caratterizzazione territoriale.</p>	



**5. Strutture/laboratori del dipartimento che si intendono utilizzare per le attività di progetto**

Laboratori del Di4A (microvinificazioni, analisi GC-MS, maturità di base, etc.)

**6. Budget previsto per UNIUD (per progetti collaborativi, accordi e commesse)**

	Mesi uomo	Costo
<b>Personale strutturato (calcolato come 20% dei costi fissi)</b>		€ 18.000,00
Dott. Paolo Sivilotti	Mesi 3 € 8.699,79	
Dott. Piergiorgio Comuzzo	Mesi 2 € 5.799,860	
Dott. Franco Battistutta	Mesi 1,2 € 3.508,90	
<b>Personale a contratto, dottorandi, assegno di ricerca, borsista</b>		€ 80.000,00
Consumabili (reagenti, plastiche di laboratorio, etc.-)		€ 20.200,00
Collaborazioni di ricerca con Fondazione E. Mach e Consorzio DOC FVG –		€ 75.000,00
Attrezzature e beni durevoli		€ 7.000,00
<b>COSTI INDIRETTI (OVERHEAD)</b>		€ 9.800,00
<b>TOT COSTI PROGETTO</b>		€ 210.000
<b>TOT FINANZIAMENTO RICHIESTO</b>		€ 210.000

**7. Dichiarazioni**

Il sottoscritto dichiara che il proprio progetto prevede (selezionare solo le voci pertinenti):

- Istituzione di nuove strutture interne
- Attività con durata superiore alla durata del progetto
- Cambiamento di mansioni/sede di lavoro dello staff strutturato
- Istituzione di ATS, ATI o consorzi
- Attività soggette ad autorizzazioni specifiche dall'esterno (es. Ministeri)
- Attivazione nuovi corsi istituzionali (laurea, dottorato)
- Cofinanziamento AMCE (ad eccezione dei cofinanziamenti in ore uomo)

Dichiara inoltre che il progetto include attività che devono essere sviluppate presso l'**Azienda Ospedaliera Universitaria S. Maria degli Angeli di Udine**

- SI
- NO

Se si allegare il consenso preliminare dell'Azienda Ospedaliera.

Data

Firma

10 Marzo 2017