



## Vino “Primitivo” bio Modugno 2011

Campione fornito da Francesco Schino  
GAS Sesto Calende maggio 2012

Test di Cristallizzazione Sensibile effettuato il 2 giugno 2012 secondo lo standard corrente.

Risultati:

[www.cristallizzazione.it](http://www.cristallizzazione.it)

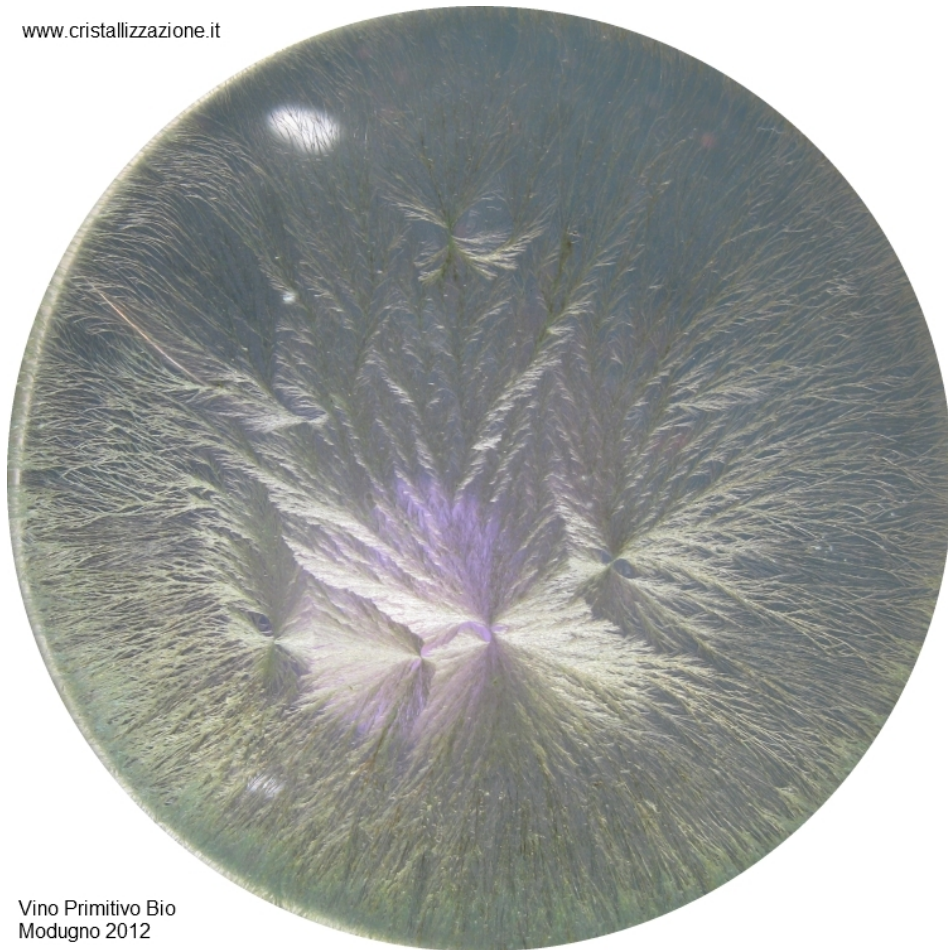


Fig. 1 – Cristallizzazione Sensibile  
di vino Primitivo Bio – Modugno 2011

Osservazioni e giudizio:

L'immagine si presenta scarsamente ordinata e policentrica ma i nuclei di cristallizzazione principali presentano una bella struttura al centro e una raggiera di ramificazioni sottili, luminose, ben differenziate in numerosi ordini successivi di diramazioni secondarie. Molto evidente e articolato il sistema quasi multidimensionale dei piani che si creano e si intersecano in tutta la zona centrale e mediana della figura. Tutti questi elementi sono indici di una discreta attività delle forze vitali e di una buona corrispondenza-conservazione della tipologia del succo d'uva originario (= genuinità). I più importanti difetti si riscontrano nella corona periferica, dove i cristalli perdono continuità e direzione e, spesso, qualsiasi strutturazione. Questo effetto è dovuto alla trasformazione alcolica degli zuccheri ed è estremamente frequente nei test di cristallizzazione del vino (e degli altri fermentati alcolici). In questo caso specifico risulta meno imponente e significativo della media, a conferma di una buona qualità vitale dell'uva e del mosto originari e di una discreta tecnica di vinificazione.

In conclusione il vino in esame si conferma di qualità medio-alta dal punto di vista delle qualità vitali e della genuinità. Non compaiono elementi che mettano in discussione la qualità biologica del prodotto.

L'esaminatore:

Maurizio Peruzzi  
Associazione per la Cristallizzazione Sensibile