



Il progetto InnoNDA



Obiettivo generale

Implementazione della sostenibilità e
dell'innovazione del processo di produzione del vino
Nero D'Avola

- Obiettivi specifici

- Diminuzione del tenore alcolico dei vini
- Differenziazione della produzione con l'esaltazione delle caratteristiche varietali
- Valutazione della diversità del vitigno Nero D'Avola nel territorio siciliano.

I partner del progetto InnoNDA



Assovini Sicilia (capofila)



Università degli Studi di Milano

ISVEA



Dimore di Giurfo



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI MILANO

DIPARTIMENTO DI
SCIENZE PER GLI ALIMENTI,
LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE



TERRE di GIURFO

Feudi del Pisciotto



Tenute Lombardo

Tenuta Rapitalà



Ente finanziatore



MISURA 16 - COOPERAZIONE

Il progetto InnoNDA: alla ricerca dell'onda perfetta per il Nero D'Avola
Palermo, 21 gennaio 2025



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

WP1: Coordinamento e monitoraggio

WP2: Strategie tecnologiche per la diminuzione del contenuto di etanolo

WP3: Strategie microbiologiche per la diminuzione del contenuto di etanolo

WP4: Valutazione di strategie di macerazione e affinamento

WP5: Indagine della biodiversità del Nero D'Avola siciliano

WP2: Strategie tecnologiche per la diminuzione del contenuto di etanolo

- ✓ A2.1. Riduzione del tenore di etanolo mediante osmosi inversa
- ✓ A2.2. Riduzione del tenore di etanolo mediante evaporazione sotto vuoto



ON-GOING

WP3: Strategie microbiologiche per la diminuzione del contenuto di etanolo

- ✓ A3.1. Fermentazione alcolica condotta da ceppi di lievito *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces*
- ✓ A3.2. Generazione di lieviti non-geneticamente modificati (non-OGM) a ridotta resa in etanolo



ON-GOING

WP4: Valutazione di strategie di macerazione e affinamento

- ✓ A4.1. Gestione della durata della macerazione
- ✓ A4.2. Indagine di diverse anfore per la produzione di vino Nero D'Avola



WP5: Indagine della biodiversità del Nero D'Avola siciliano

- ✓ A5.1. Caratterizzazione dell'uva Nero D'Avola
- ✓ A5.2. Processo di vinificazione
- ✓ A5.3. Fermentazioni spontanee



Il team di UMIL



Prof. Daniela Fracassetti



Prof. Ileana Vigentini



Dott. Denis Allieri



Dott. Nicholas Bonacina



**Dott. Carmen Cris
De Oliveira Nobre Bezerra**



Iklima Odabaşı



Rojin Tafaghodi

Grazie per l'attenzione

Partner del progetto InnoNDA:

Assovini Sicilia (capofila),

Università degli Studi di Milano, ISVEA, Dimore di Giurfo, Feudi del Pisciotto, Tenute Lombardo, Tenuta Rapitalà

Innovation broker: Dott. Enol. Leonardo La Corte

Fornitori di servizi: IRVO, Tiziana Lipari, Francesco Pensovecchio, TAVA, Laboratorio Lilibetano, Vason, HTS

