



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI MILANO

Strategie enologiche per la produzione sostenibile ed innovativa del vino Nero d'Avola

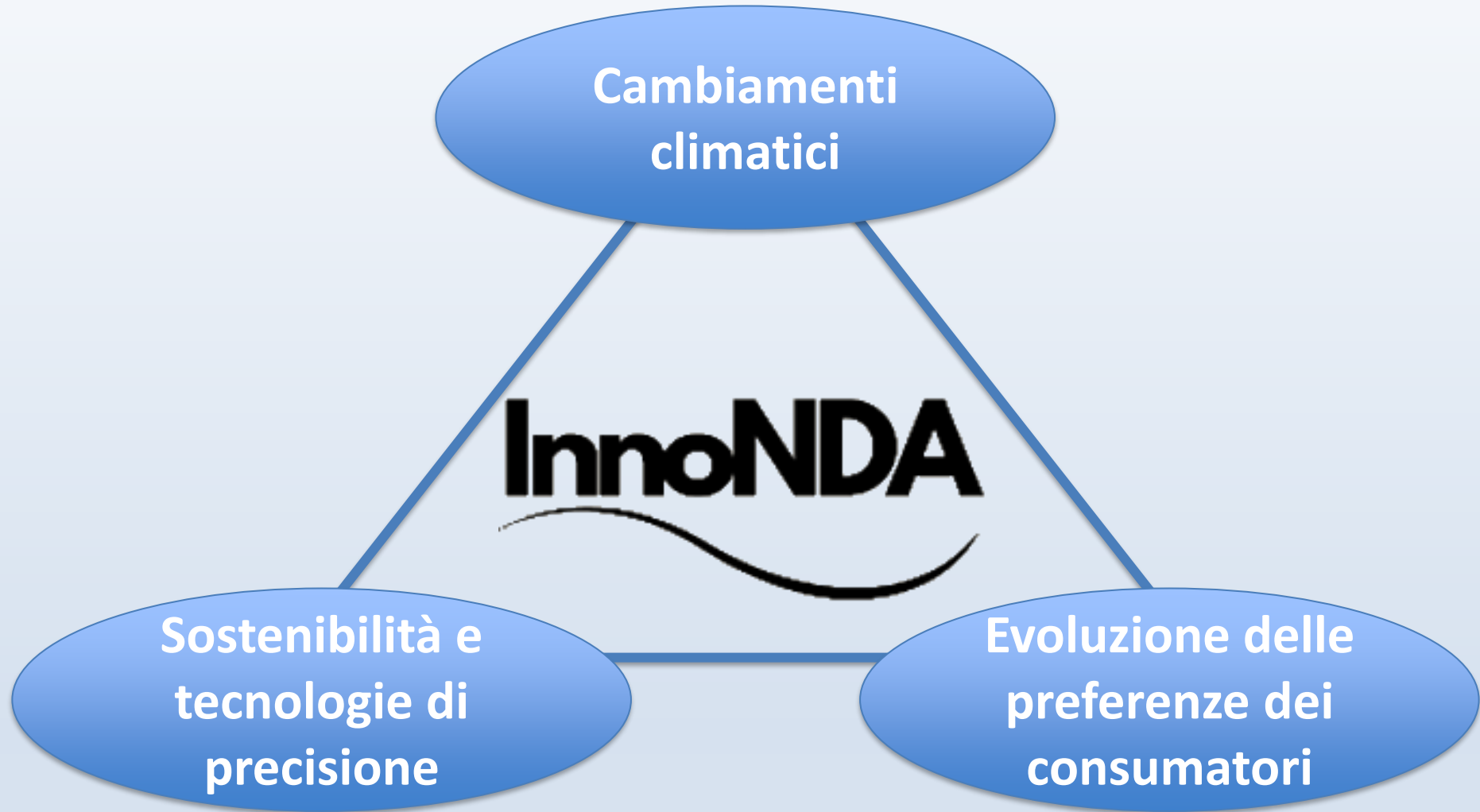


Alla ricerca dell'onda perfetta



Palermo, 21 gennaio 2025

Il progetto InnoNDA



Obbiettivo generale

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

• Obbiettivi specifici

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

I partner del progetto InnoNDA



Assovinì Sicilia (capofila)



Università degli Studi di Milano



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI MILANO

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



ISVEA

Dimore di Giurfo



TERRE di GIURFO



Feudi
del
Pisciotto

Feudi del Pisciotto

Tenute Lombardo



TENUTA
RAPITALÀ

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



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



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



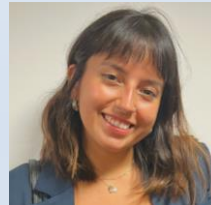
Prof. Daniela Fracassetti



Dott. Denis Allieri



Dott. Nicholas Bonacina



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



Iklima Odabaşı



Rojin Tafaghodi



Prof. Ileana Vigentini

InnoNDA

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

