

*Ministero dell'istruzione e del merito***A046 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

**Indirizzo:** ITVE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA  
ARTICOLAZIONE VITICOLTURA ED ENOLOGIA

**Disciplina:** ENOLOGIA

***Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.***

**PRIMA PARTE**

Il candidato, in relazione alle caratteristiche pedoclimatiche di una zona di propria conoscenza, individui il vitigno a bacca bianca più idoneo alla produzione di un vino bianco a denominazione di origine.

Successivamente descriva ed analizzi in modo critico lo schema di flusso della vinificazione anche in funzione delle nuove tecnologie enologiche e delle normative vigenti.

In ultimo evidenzi le cause di instabilità insite nei vini bianchi e le relative strategie enologiche per ottenere un vino limpido e stabile nel tempo.

**SECONDA PARTE**

- 1- Descrivere le tecniche di stabilizzazione tartarica del vino in funzione dell'obiettivo enologico da raggiungere.
- 2- Evidenziare i parametri da prendere in considerazione per la determinazione del momento ottimale di vendemmia.
- 3- Tra le tecniche di filtrazione conosciute se ne approfondisca una anche in funzione di eventuali esperienze operative extrascolastiche.
- 4- Utilizzo della solforosa: modalità, tempi di somministrazione e tecnologia di impiego nel rispetto della normativa vigente.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano.

È consentito l'uso di manuali tecnici e prontuari.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.