



*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 riferimento ad un'area territoriale di propria conoscenza con spiccata vocazione viticola, tratti delle tecniche della vinificazione in rosso maggiormente adatte all'ottenimento di un vino di qualità.

Durante la trattazione si soffermi, in modo particolare, sugli interventi di rimontaggio e follatura, sulla gestione della temperatura anche in funzione della struttura del vino da ottenere.

**SECONDA PARTE**

1. Analizzare l'importanza degli enzimi e il loro impiego durante il processo di macerazione.
2. Possibili interventi in sede prefermentativa per favorire una corretta fermentazione e macerazione anche in funzione di eventuali esperienze extrascolastiche.
3. Descrivere i parametri da prendere in considerazione per una corretta e completa fermentazione malolattica.
4. Dettagliare i controlli da effettuare in fase di imbottigliamento nel rispetto dei disciplinari di produzione di un vino a denominazione di origine.

---

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.