



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
**YTA5 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** TA04 - PROGETTO CERERE ORDINAMENTO SPECIALE  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA V.O.

**Tema di:** VITICOLTURA, DIFESA DELLA VITE ED ENOLOGIA

La commercializzazione di vini spumanti ha registrato negli ultimi anni un significativo incremento nazionale e internazionale.

Il candidato, dopo aver evidenziato le caratteristiche ampelografiche dei vitigni maggiormente idonei alla produzione di vini spumanti “metodo classico”, prendendo in considerazione un caso concreto, definisca gli adeguati parametri analitici per un vino base.

Tratti poi della relativa tecnica di spumantizzazione, evidenziando le criticità delle diverse fasi di elaborazione anche nel rispetto delle indicazioni normative vigenti.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e di calcolatrici non programmabili.

Non è consentito l'uso di manuali tecnici e/o prontuari e altri dispositivi elettronici.

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 dettatura del tema.