

CATALOGO GENERALE DELLE VARIETÀ E DEI CLONI AD UVA DA VINO E DA TAVOLA

VCR®
VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

L'innovazione in viticoltura

CATALOGO GENERALE DELLE VARIETÀ E DEI CLONI AD UVA DA VINO E DA TAVOLA



PRESENTAZIONE

Storia dei Vivai Cooperativi Rauscedo 4
Un'azienda all'avanguardia 8
La sperimentazione: la vera forza innovativa 10
I cloni originali VCR 12
I "Quaderni Tecnici VCR" 14
La certificazione UNI EN ISO 9001 16
Varietà e cloni moltiplicati da VCR 18
Le Piante Madri Marze e Portinnesti VCR 26
I Portinnesti 28
Quadro sinottico delle caratteristiche dei portinnesti della vite 30
Il prodotto VCR 32
Il servizio VCR 34
VCR nel mondo 36

DESCRIZIONE DELLE PRINCIPALI VARIETÀ E CLONI MOLTIPLICATI DA VCR

Indice 39
Varietà e cloni ad uva da vino 41
Varietà e cloni ad uva da tavola 189

Dove siamo: come raggiungere i VCR 208

©

Vivai Cooperativi Rauscedo sca
Tutti i diritti riservati

Pubblicazione a cura dei
Vivai Cooperativi Rauscedo sca

Via Udine, 39
33090 Rauscedo (PN) – Italia
Tel. +39.0427.948811
Fax +39.0427.94345
www.vivairauscedo.com
vcr@vivairauscedo.com

Progetto grafico ed impaginazione:
www.studiofabbro.com

Photo: autori vari e archivio
Vivai Cooperativi Rauscedo

Pubblicato nel Marzo 2011

CATALOGO GENERALE DELLE VARIETÀ E DEI CLONI AD UVA DA VINO E DA TAVOLA



STORIA DEI VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

Nel 1920, a Rauscedo, piccolo paese ai piedi delle Prealpi Carniche, in un ambiente economicamente depresso e caratterizzato da emigrazioni di massa, venne a costituirsi il primo nucleo di un'attività vivaistico-viticola. Fu un sottufficiale del Regio Esercito che qualche anno prima aiutò alcuni agricoltori del paese ad affinare la tecnica dell'innesto al tavolo che essi appresero ed assorbirono avidamente, nella speranza di elevare il loro tenore di vita. Si iniziò così, alla spicciolata, una modesta attività, subito appoggiata dalla locale Cattedra Ambulante di Agricoltura prima e dall'Ispettorato Provinciale poi, che contribuirono ad una sufficiente preparazione tecnica dei primi vivaisti.

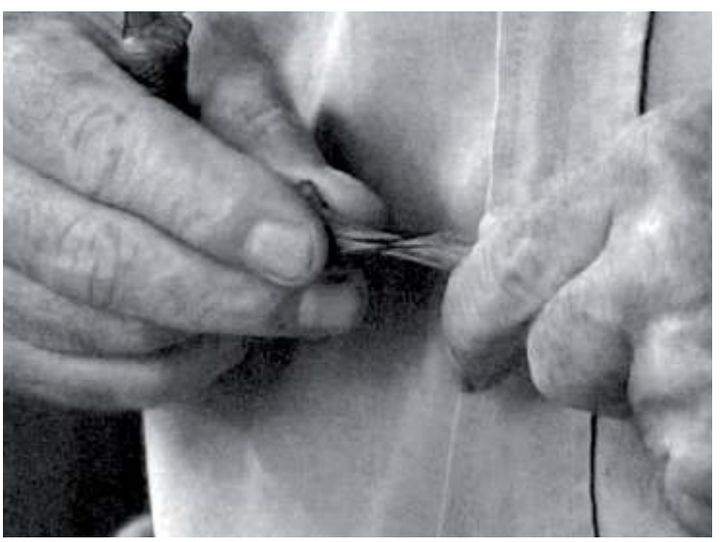
In coincidenza di uno dei più lunghi e più gravi periodi di crisi di tutta l'economia mondiale e di paurosa recessione di quella agricola nazionale e quindi locale, con l'inevitabile concorrenza fra i diversi produttori di materiale vivaistico, intorno al 1929/30 si diffuse l'idea che la forma associativa avrebbe risolto molti problemi e permesso una maggior produzione a prezzi remunerativi. Fu così che, dopo varie vicissitudini,



1935: impianto degli innesti-talea



Innesto al tavolo



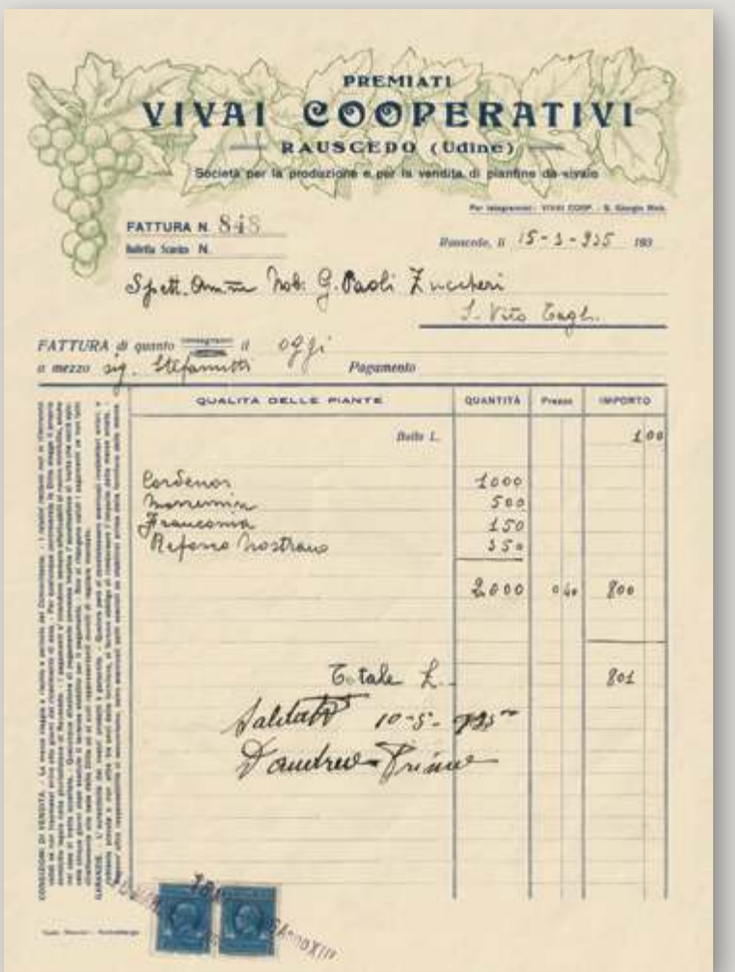
Particolare dell'innesto a doppio spacco inglese

su iniziativa di “autentici apostoli”, come Pietro D’Andrea, appassionato animatore dell’attività vivaistica, sorsero, nel 1933, i Vivai Cooperativi Rauscedo. Con lo scoppio della Seconda Guerra Mondiale però l’attività della Cooperativa dovette rallentare e quasi cessare.
Dopo la IIª Guerra Mondiale nuove energie si riversarono sul paese: le nuove generazioni non emigrate ed i reduci che non volevano abbandonare le loro terre. Nel 1948 furono superati i 3 milioni di innesti-talea, per cui le dimensioni sempre crescenti della Società imposero il passaggio alla forma giuridica di Società Cooperativa a responsabilità limitata. Si costituirono modesti uffici e capannoni per la raccolta e la vendita delle barbatelle, si posero alla direzione dell’azienda i soci più preparati, mentre altri si incaricarono di far conoscere il prodotto nelle varie zone viticole italiane.
Con il tempo, ed il crescente lavoro, molti emigrati ritornarono alla loro terra d’origine per cui la Società poté far fronte alla crescente produzione con nuove risorse umane e nuove strutture.



Pietro D'Andrea





PREMIATI

VIVAI COOPERATIVI

RAUSCEDO (Udine)

Società per la produzione e per la vendita di piantine da vivaio

FATTURA N. 818

Rauscedo, li 15-3-935

Spett. Ditta Prof. G. Paoli Zucchero

S. Vito Tagl.

FATTURA di questo oggi

a mezzo sig. Stefanutti Pagamento

QUALITÀ DELLE PIANTE	QUANTITÀ	Prezzo	IMPORTO
Buste L.			1 00
Cordenon	1000		
Nonnino	500		
Francesca	150		
Riparia Mostruosa	350		
	2000	0,40	800
Totale L.			801

Saldato 10-5-935

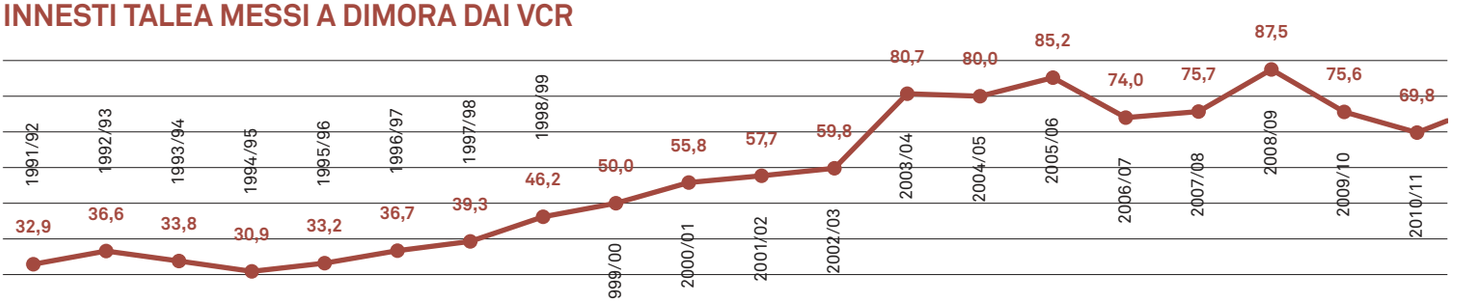
Fattura originale del 1935 relativa alla fornitura di barbatelle "VCR"

Ma siamo già a tempi relativamente recenti, i tempi delle generazioni moderne, che debbono però attingere dal ricordo sempre nuove energie per uno sviluppo sociale, economico e tecnico della loro attività vivaistica, coscienti che le barbatelle da loro prodotte vanno a mettere le radici in tutte le zone viticole. I viticoltori italiani e di altre nazioni si aspettano dal loro lavoro e da quello dei tecnici della Cooperativa materiale perfettamente selezionato da utilizzare per ottenere vigneti sani, longevi e di alta qualità a vantaggio della viticoltura mondiale.



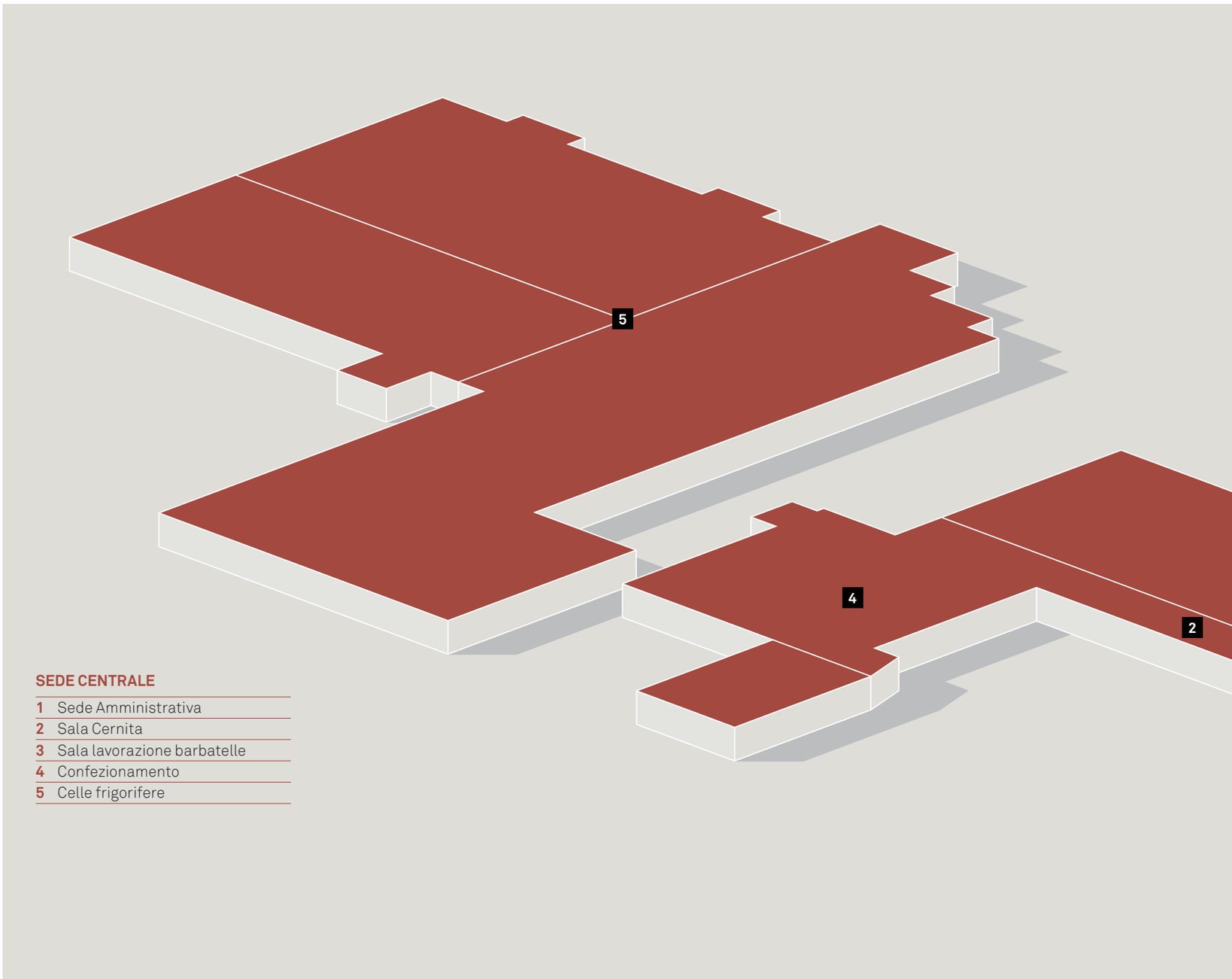
Sede originale dei Vivai Cooperativi Rauscedo

INNESTI TALEA MESSI A DIMORA DAI VCR



Quantità messe a dimora (valore in milioni)

Campagne vivaistiche (dal 1991/92 al 2010/11)

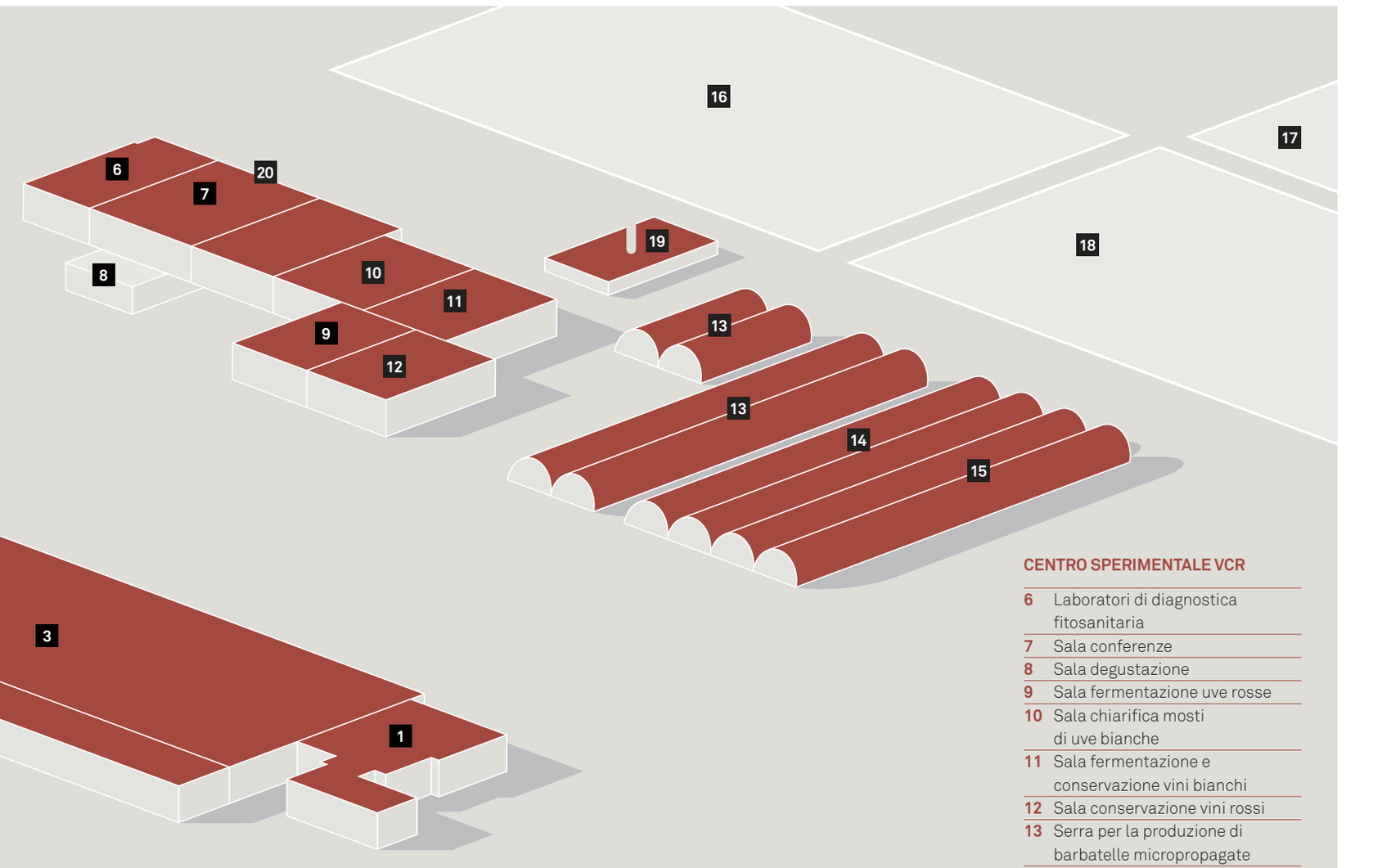


SEDE CENTRALE

1 Sede Amministrativa
2 Sala Cernita
3 Sala lavorazione barbatelle
4 Confezionamento
5 Celle frigorifere

UN'AZIENDA ALL'AVANGUARDIA

L'importanza dei Vivai Cooperativi Rauscedo nel settore vivaistico viticolo si evidenzia con una produzione annuale di barbatelle innestate pari a circa 60 milioni di unità.
Oggi i 250 soci che compongono la Cooperativa hanno un compito molto importante e difficile: assicurare e rendere disponibile nei 28 Paesi viticoli dove è presente la Cooperativa, un prodotto perfetto sotto il profilo morfologico, genetico e sanitario. Ai Vivai Cooperativi Rauscedo, sotto il controllo degli organi direttivi della Società, sono coltivati dai soci oltre 1.100 ettari di vivaio e 1.050 a portinnesti: un potenziale enorme che permette, ogni anno, di produrre circa 60 milioni di barbatelle suddivise in più di 4.000 combinazioni. L'estensione dei terreni da vivaio, il clima particolarmente favorevole, la grande professionalità degli associati, consentono di ottenere rese, in barbatelle di 1ª scelta, impensabili altrove, mediamente del 75%, con punte di oltre il 90%. Per raggiungere questi livelli di resa è necessario che tutti i processi biologici, dalla formazione del callo alla radicazione, alla maturazione e lignificazione, si svolgano in condizioni ottimali e diano poi luogo ad una qualità morfologica ineccepibile, come quella dei prodotti VCR. In 80 anni di attività, i Vivai Cooperativi Rauscedo sono diventati di gran lunga la più importante azienda vivaistico-viticola del mondo.

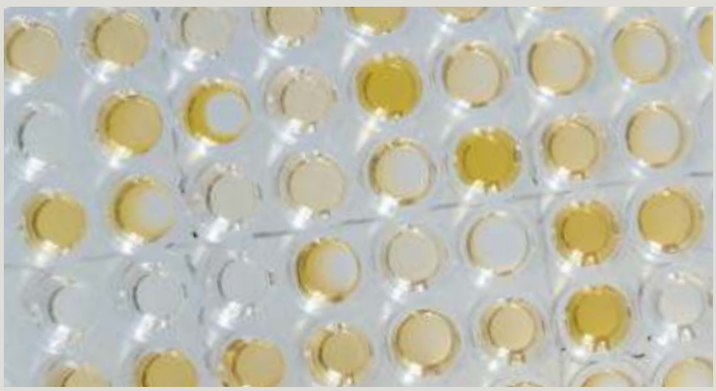


CENTRO SPERIMENTALE VCR

6	Laboratori di diagnostica fitosanitaria
7	Sala conferenze
8	Sala degustazione
9	Sala fermentazione uve rosse
10	Sala chiarifica mosti di uve bianche
11	Sala fermentazione e conservazione vini bianchi
12	Sala conservazione vini rossi
13	Serra per la produzione di barbatelle micropropagate
14	Serra per la produzione di barbatelle in vasetto
15	Screen House
16	Piante madri portinnesti iniziali e base
17	Indexaggio arboreo
18	Piante madri marze iniziali e base
19	Centrale termica a biomasse
20	Impianto fotovoltaico

LA CONSISTENZA DELLA CAPACITÀ PRODUTTIVA VCR

Superficie a Piante Madri Marze	1.563 Ha.	Combinazioni varietà/cloni/portinnesti	~4.000
Superficie a Piante Madri Portinnesti	1.050 Ha.	Superficie coperta nella sede centrale	31.000 m²
Superficie a vivaio	1.100 Ha.	Capacità celle frigorifere	82.400 m³
Innesti-talea	75-80.000.000	Capacità di stoccaggio barbatelle in frigorifero	70.000.000
Resa media vivaio	75%	Agenti con deposito frigorifero in Italia	>100
Barbatelle innestate	~60.000.000	Concessionarie ed Agenti estero	24
Barbatelle franche	~1.000.000	Controllate e consociate estere	4



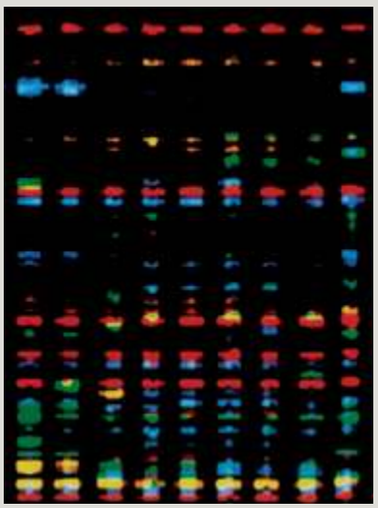
Elisa Test

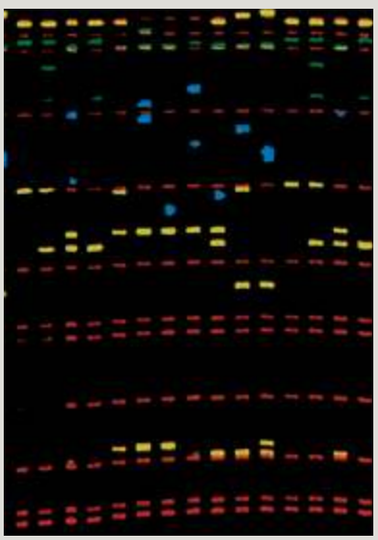


Indexaggio



Screen House





IGA
ISTITUTO DI GENOMICA APPLICATA

LA SPERIMENTAZIONE: LA VERA FORZA INNOVATIVA

Il segreto del primato dei VCR sta nella ricerca continua di nuove varietà, incroci e cloni che possano dare risultati sempre migliori per il viticoltore. Tutti i grandi filoni della ricerca vivaistico-viticola sono stati percorsi dai Vivai Cooperativi Rauscedo: dall'uso della micropropagazione e dell'innesto a verde, ai controlli sanitari tramite Elisa test e P.C.R., alla clonazione con pressione selettiva debole e alla caratterizzazione enologica dei cloni attraverso la valutazione dei parametri fini. Anche nel campo delle varietà da tavola è stato profuso uno sforzo particolare con la valutazione di novità con seme ed apirene provenienti da Argentina, Moldavia, Ucraina e Grecia ed alcune di queste sono oggi diffuse ed apprezzate nelle aree più meridionali della nostra Penisola e nei Paesi del Mediterraneo. L'innovazione e la sperimentazione scientifica sono dunque il vero motore della crescita VCR perché consentono ai viticoltori di tutte le aree viticole del mondo di migliorare la qualità dei loro prodotti attraverso l'utilizzo di barbatelle e cloni di qualità.



Sala conservazione vini rossi



Sala fermentazione uve rosse



Sala degustazione



Microvinificazioni sperimentali VCR

Infatti il passaggio diretto dal costitutore del clone, attraverso la sperimentazione, al terreno del viticoltore dopo la fase di vivaio, fa conseguire due vantaggi: per VCR dominare per intero la filiera "vite-vino" e per i viticoltori accedere ai nuovi prodotti al prezzo più conveniente. Infine, un decisivo contributo al miglioramento qualitativo viene offerto dai Vivai Cooperativi Rauscedo anche attraverso le oltre 300 microvinificazioni che vengono annualmente effettuate nella cantina sperimentale: esse consentono una verifica costante delle potenzialità enologiche dei diversi cloni italiani e stranieri oggetto di moltiplicazione; la loro degustazione inoltre è l'occasione per un dialogo proficuo tra enologi, viticoltori e vivaisti nell'interesse di tutta la filiera vitivinicola. Oltre a ciò, i Vivai Cooperativi Rauscedo nel 2006 hanno aderito al progetto "Genoma della vite" dell'I.G.A. di Udine, in qualità di socio finanziatore, ritenendo di fondamentale importanza poter fruire, nel medio-lungo termine, dei risultati di ricerche finalizzate all'ottenimento, attraverso l'ibridazione, di varietà resistenti alle malattie.



I CLONI ORIGINALI VCR

Da oltre 40 anni i Vivai Cooperativi Rauscedo selezionano i propri cloni originali. Una scelta strategica molto importante che permette ai VCR di porre a disposizione dei viticoltori, accanto ai cloni costituiti dagli Istituti di Ricerca Pubblica, un gran numero di selezioni proprie. Dopo il grande successo ottenuto con la serie "Rauscedo" che ancora oggi annovera al proprio interno degli ottimi cloni come il Cabernet Sauvignon Rauscedo 5, lo Chardonnay Rauscedo 8, il Sangiovese Rauscedo 24, il Sauvignon Rauscedo 3, ecc, dal 1990 è iniziata l'omologazione dei cloni "VCR". Questi ultimi biotipi si distinguono innanzitutto per il controllo sanitario che è esteso a tutte le entità virali più pericolose e diffuse nella vite ed in particolare al complesso dell'arricciamento, dell'accartocciamento e del legno riccio, e per la grande attenzione posta, a livello genetico, nell'identificazione di biotipi in grado di dare risposte quanti-qualitative adeguate alle esigenze della moderna viticoltura.

Queste risposte sono, per i bianchi: spiccata dotazione aromatica, tannicità gradevole, buona acidità, tipicità; per i rossi: elevata dotazione polifenolica, ottima struttura, colore. Per tutti, vigore moderato o scarso, grappolo ed acino di limitate dimensioni.



Vere e proprie famiglie policlonali sono state così messe a punto dai VCR, assemblando sia selezioni proprie che di altri costitutori pubblici italiani e stranieri. Ma l'attività di selezione clonale dei Vivai Cooperativi Rauscedo non ha riguardato le sole varietà locali ed internazionali coltivate in Italia ma anche quelle relative ai più importanti Paesi viticoli. Già verso la fine degli anni '80 è stato avviato un importante lavoro di prospezione varietale in Grecia nei vitigni autoctoni più famosi quali Mandilari, Liatiko, Vidiano, Limnio, Moschofilero, Aghiorghitiko ecc. ed oggi ben 7 cloni di queste varietà sono stati presentati all'omologazione.

In Serbia e Montenegro, sempre a metà degli anni '80, sono stati avviati programmi di selezione su Prokupac, Vranac, Kratošija e Krstač ed in Repubblica Ceca sulle varietà della Moravia che rappresenta la zona viticola per eccellenza di quel Paese. Recentemente si è dato corso a lavori di selezione su varietà della Crimea e dell'Azerbaijan. L'obiettivo per i Vivai Cooperativi Rauscedo, che è leader indiscusso a livello mondiale nel settore vivaistico-viticolo, è di disporre di selezioni clonali proprie per tutte le più pregevoli varietà di vite oggi coltivate nel mondo. È questo un obiettivo ambizioso ma che con costanza e tenacia verrà raggiunto.

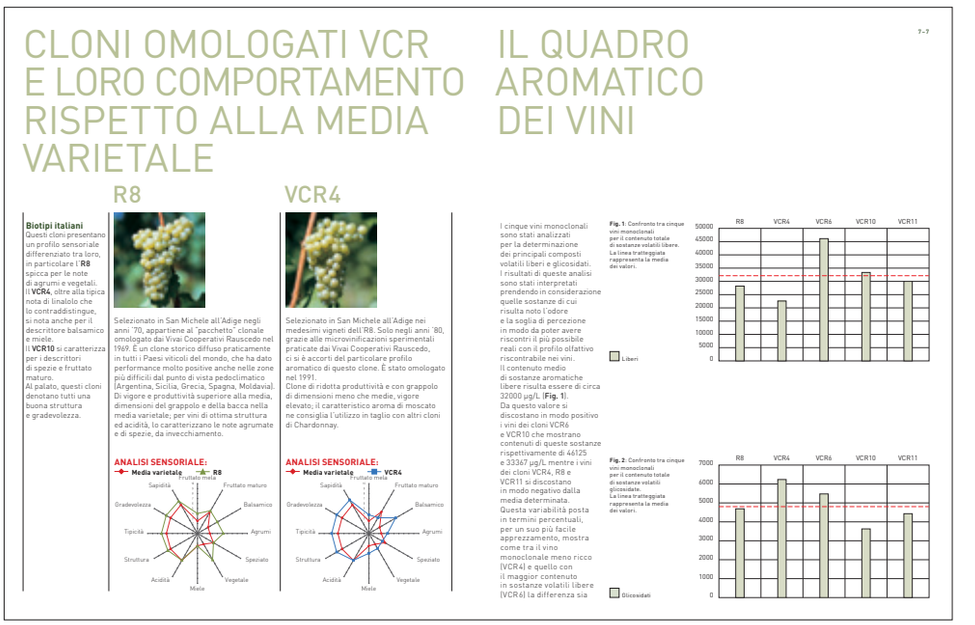


I “QUADERNI TECNICI VCR”

Per i cloni VCR sono state effettuate delle verifiche enologiche supplementari in collaborazione con l’Università di Milano che hanno permesso la caratterizzazione enologica dei cloni attraverso le valutazioni di parametri fini. Ogni clone risulta così definito, non solo nel comportamento agronomico, ma anche nel profilo aromatico e, per i cloni a bacca rossa, polifenolico. Questi lavori di approfondimento sono stati raccolti nei “Quaderni Tecnici VCR” che sono a disposizione dei viticoltori e degli enologi per una scelta più oculata dei cloni in funzione dell’obiettivo enologico predefinito.

Sono attualmente in moltiplicazione tutte le più interessanti combinazioni nelle diverse varietà. Per il viticoltore accostarsi ai Vivai Cooperativi Rauscedo significa disporre di barbatelle di qualità in una vasta gamma di cloni e portinnesti, oltre che poter contare su un’assistenza tecnica qualificata prima, durante e dopo l’impianto del vigneto.
Per moltissime varietà, la gamma dei cloni originali “VCR” rappresenta ormai assai fedelmente tutta o quasi la variabilità intravarietale, consentendo di ottimizzare la scelta clonale in funzione dell’obiettivo enologico.





CLONI OMOLOGATI VCR E LORO COMPORTAMENTO RISPETTO ALLA MEDIA VARIETALE

7-7

R8

Biotipi italiani
Questi cloni presentano un profilo sensoriale differenziato tra loro, in particolare i **R8** spicca per le note di agrumi e vegetali. Il **VCR4**, oltre alla tipica nota di linalolo che lo contraddistingue, si nota anche per il descrittore balsamico e miele. Il **VCR10** si caratterizza per i descrittori di spezie e fruttato maturo. Al palato, questi cloni denotano tutti una buona struttura e gradevolezza.

Selezionato in San Michele all'Adige negli anni '70, appartiene al "pacchetto" clonale omologato dai Vivai Cooperativi Rauscedo nel 1969. È un clone storico diffuso praticamente in tutti i Paesi viticoli del mondo, che ha dato performance molto positive anche nelle zone più difficili dal punto di vista pedoclimatico (Argentina, Sicilia, Grecia, Spagna, Moldavia). Di vigore e produttività superiore alla media, dimensioni del grappolo e della bacca nella media varietale; per vini di ottima struttura ed acidità, lo caratterizzano le note agrumate e di spezie, da invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE:
Media varietale — R8

VCR4

Selezionato in San Michele all'Adige nei medesimi vigneti dell'R8. Solo negli anni '80, grazie alle microvinificazioni sperimentali praticate dai Vivai Cooperativi Rauscedo, ci si è accorti del particolare profilo aromatico di questo clone. È stato omologato nel 1991.
Clone di ridotta produttività e con grappolo di dimensioni meno che medie, vigore elevato; il caratteristico aroma di moscato ne consiglia l'utilizzo in taglio con altri cloni di Chardonnay.

ANALISI SENSORIALE:
Media varietale — VCR4

IL QUADRO AROMATICO DEI VINI

I cinque vini monoclonali sono stati analizzati per la determinazione dei principali composti volatili liberi e glicosidati. I risultati di queste analisi sono stati interpretati prendendo in considerazione quelle sostanze di cui risulta noto l'odore e la soglia di percezione in modo da poter avere riscontri il più possibile reali con il profilo olfattivo riscontrabile nei vini. Il contenuto medio di sostanze aromatiche libere risulta essere di circa 32000 µg/L (**Fig. 1**). Da questo valore si discostano in modo positivo i vini dei cloni VCR6 e VCR10 che mostrano contenuti di queste sostanze rispettivamente di 46125 e 33367 µg/L, mentre i vini dei cloni VCR4, R8 e VCR11 si discostano in modo negativo dalla media determinata. Questa variabilità posta in termini percentuali, per un suo più facile apprezzamento, mostra come tra il vino monoclonale meno ricco (VCR4) e quello con il maggior contenuto in sostanze volatili libere (VCR6) la differenza sia

Fig. 1: Confronto tra cinque vini monoclonali per il contenuto totale di sostanze volatili libere. La linea tratteggiata rappresenta la media dei valori.

Fig. 2: Confronto tra cinque vini monoclonali per il contenuto totale di sostanze volatili glicosidate. La linea tratteggiata rappresenta la media dei valori.

BREVE DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE DEL VITIGNO

5-5

Vitigno caratterizzato da fasi fenologiche (germogliamento, fioritura, invaiatura e maturazione) medio-tardive. Nelle sue zone di coltivazione, grazie al germogliamento prevalentemente tardivo non teme le gelate primaverili e viene di norma vendemmiato nella prima metà di ottobre.
Il Montepulciano è caratterizzato da una vigoria medio-buona e da una vegetazione equilibrata, è dotato di un tralcio medio e di un internodo piuttosto corto.
Si adatta bene a potature medie ed esige forme d'allevamento non troppo espanse.
È munito di buona fertilità delle gemme (1-2 grappoli per ogni nodo) e presenta una produzione tendenzialmente abbondante che si esprime qualitativamente al meglio negli ambienti ad esso più confacenti, che sono caratterizzati da clima caldo, terreni profondi, di medio impasto, moderatamente calcarei e ben esposti soprattutto nelle zone di coltivazione più settentrionali.
Il vino ha un colore rosso rubino intenso, con gradazioni alcoliche generose ed un'acidità media che garantisce stabilità negli anni.
Il suo profumo è vinoso e gradevole, il suo sapore fruttato, asciutto, sapido e morbido.
La sua ricchezza in sostanze polifenoliche totali gli consente di sopportare lunghi periodi di affinamento.
Dalla sua vinificazione in bianco si ottiene un ottimo vino rosato, sapido, fresco e dai sentori fruttati.



Giovane vigneto di Montepulciano VCR462.

IL QUADRO POLIFENOLICO DEI VINI

I vini ottenuti dalle microvinificazioni dei sei cloni di Montepulciano sono stati analizzati al fine di determinare il loro patrimonio polifenolico che, di norma, è particolarmente abbondante in questa varietà.
Le analisi hanno riguardato la valutazione del contenuto in polifenoli totali (mg/l di catechina) e in flavonoidi totali e non antocianici (mg/l), ed i risultati riportati in **figura 1** mostrano i diversi comportamenti dei sei cloni per tutte e tre le grandezze analizzate.
I vini ottenuti dalle uve dei cloni VCR462 ed R7 presentano i contenuti maggiori sia di polifenoli che di flavonoidi totali e non antocianici.
Queste loro maggiori predisposizioni sono quantificabili con incrementi percentuali pari a circa il 38% rispetto al vino dei cloni VCR100 e VCR454, che presentano i tenori più bassi di queste sostanze.
Infine, i cloni VCR453 e VCR456 presentano valori abbastanza simili di flavonoidi totali (intorno ai 2000 mg/l) e di flavonoidi non antocianici (tra 1400 e 1500 mg/l), mentre per il parametro dei polifenoli totali il VCR456 supera di poco i 2500 mg/l, contro i 2114 mg/l del VCR453.
L'approfondimento di questa indagine, attraverso la determinazione di parametri con maggior peso qualitativo, fornisce informazioni dettagliate sulle peculiarità di ciascun clone ed in particolare con l'analisi delle caratteristiche della materia colorante si possono ottenere informazioni di elevato interesse enologico.

Fig. 1: Confronto tra sei vini monoclonali per il contenuto di polifenoli e flavonoidi totali e flavonoidi non antocianici.

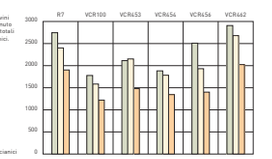
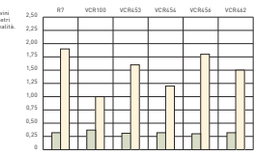


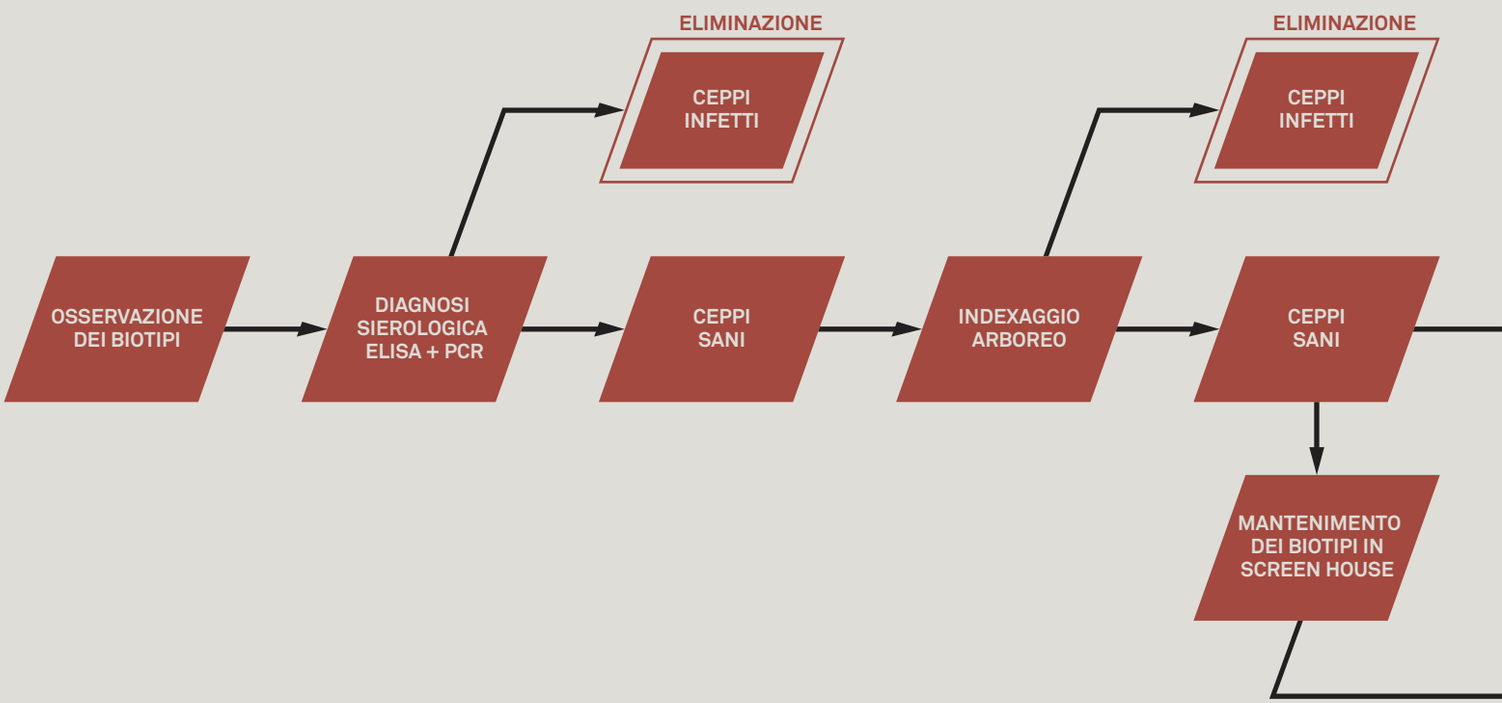
Fig. 2: Confronto tra sei vini monoclonali per i parametri cromatici: intensità e tonalità.



I "QUADERNI TECNICI VCR" AD OGGI PUBBLICATI

1 **Aglianico e Aglianico del Vulture** (2007)
2 **Chardonnay** (2007)
3 **Sangiovese** (2007)
4 **Nebbiolo** (2008)
5 **Montepulciano** (2008)
6 **Garganega** (2008)
7 **Merlot** (2009)
8 **Sauvignon** (2009)
9 **Malvasia Istriana** (2010)
10 **Pinot Nero** (2010)
11 **Glera e Glera Lunga** (2010)
12 **Cabernet Sauvignon** (2011)

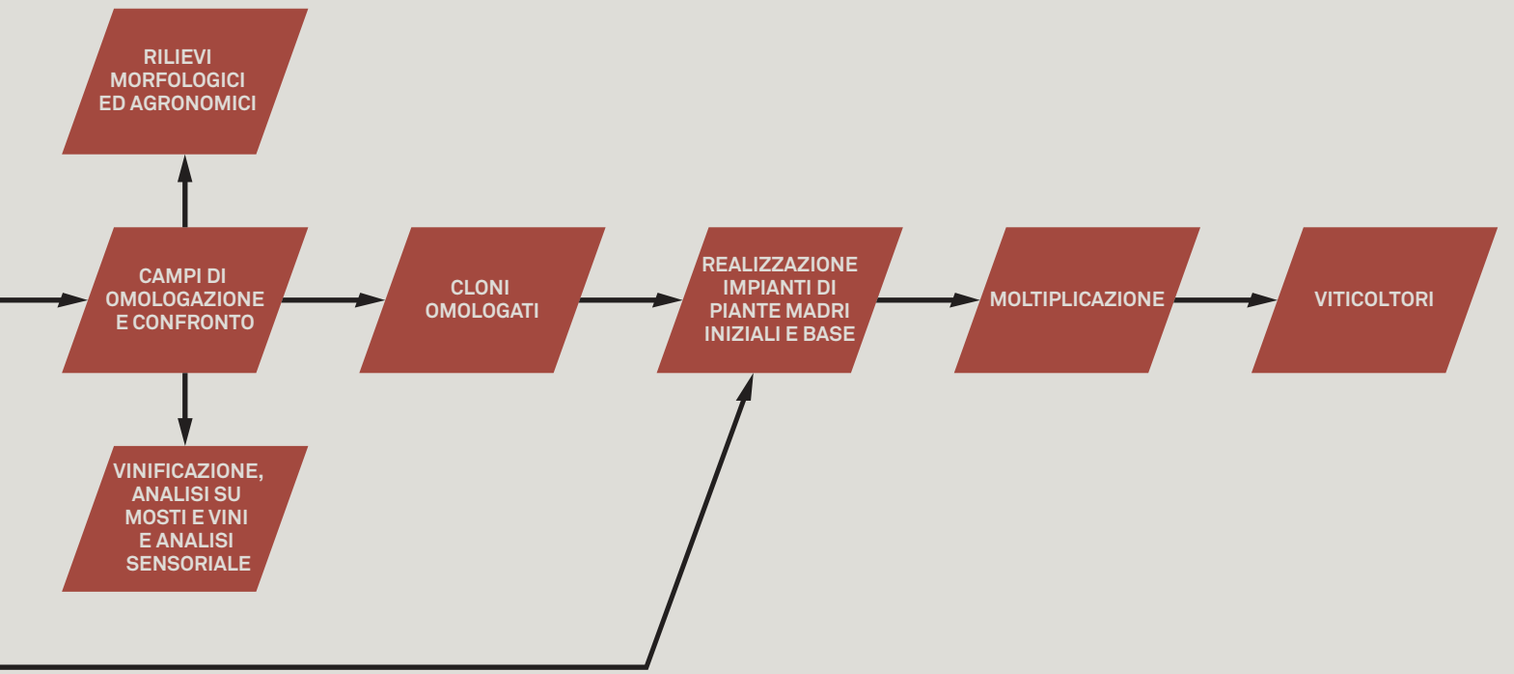
CAMPO DI APPLICAZIONE DELLA CERTIFICAZIONE ISO 9001



LA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001

Dal 25 Marzo 2002 i Vivai Cooperativi Rauscedo sono accreditati secondo il sistema qualità UNI EN ISO 9001 per la selezione clonale e la moltiplicazione del materiale di base, certificazione di qualità riconosciuta a livello internazionale. Tale certificazione va ad affiancarsi a quella genetico-sanitaria prevista dalla normativa europea ed italiana in materia di vivaismo viticolo. Il sistema di qualità UNI EN ISO 9001 prevede attenti controlli e verifiche su ogni fase del processo produttivo finalizzati ad un miglioramento continuo.

Si vuole, in questo modo, offrire ai viticoltori garanzie sulla qualità del materiale clonale utilizzato. Per i Vivai Cooperativi Rauscedo ottenere la certificazione ISO 9001 è un riconoscimento internazionale di grande valore; per i clienti di tutto il mondo è la certezza di utilizzare un prodotto di caratteristiche genetico-sanitarie e morfologiche superiori.





Certificat
Certificate

N° 2002/18064b

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

SELEZIONE CLONALE E PREMOLTIPLICAZIONE PER VARIETA' DI VITIS VINIFERA E PORTAINNESTI (MATERIALI DI MOLTIPLICAZIONE DI BASE).

CLONAL SELECTION AND PREMULTIPLICATION FOR VITIS VINIFERA AND ROOTSTOCK VARIETIES (BASIC PROPAGATING MATERIAL).

SELECTION CLONALE ET PREMULTIPLICATION POUR VARIETES DE VITIS VINIFERA ET PORTE-GREFFES (MATERIELS DE MULTIPLICATION DE BASE).

SELECCIÓN CLONAL Y PREMULTIPLICACIÓN DE VARIEDADES DE VITIS VINIFERA Y PORTAINJERTOS (MATERIALES DE MULTIPLICACIÓN DE BASE).

КЛОНОВЫЙ ОТБОР И ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ РАЗМНОЖЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ КУЛЬТУРНОГО ВИНОГРАДА И ПОДВОЕВ (ОСНОВНОЙ МАТЕРИАЛ РАЗМНОЖЕНИЯ).

ISO 9001 : 2008

Sede centrale : Viale Udine, 39 - 33080 RAUSCEDO - PN - ITALIA
Centro Sperimentale : "VCR" - Via Zorutti, 18 - 33080 RAUSCEDO – PN - ITALIA

2009-06-18 2012-09-17

afnor

Campo di applicazione ISO 9001:2008

Certificato ISO 9001

VARIETÀ E CLONI MOLTIPLICATI DA VCR

	VARIETÀ	CLONI "VCR"	CLONI DI COSTITUTORI PUBBLICI ITALIANI	CLONI ESTERI	SELEZIONI MASSALI, INCROCI, MIXPOLICLONALI
A	**AGHIORGHITIKO**				Sel. Vitrohellas
	AGLIANICO	(Taurasi) VCR2, VCR7, VCR13, VCR23, VCR103, VCR106, VCR109, VCR111, VCR121*, VCR279*, VCR287*, (Taburno) VCR381*	AV02		
	AGLIANICO DEL VULTURE	VCR11, VCR14			
	AIREN			18/22, 22/23, 24/13	Sel. Agromillora Iberia
	ALBANA	R4, VCR21, VCR462*	AL7T, AL14T		
	ALBARINO				Sel. Agromillora Iberia
	ALBAROLA		CVT3		
	ALBAROSSA				Sel. VCR
	ALBILLO				Sel. Agromillora Iberia
	ALEATICO	VCR438		802	
	ALEDO			E-81	
	ALFROCHEIRO				Mix policlonale
	ALIBERNET				Sel. Ruman
	ALICANTE BOUSCHET			803, 804	Sel. Agromillora Iberia
	ALIGOTÉ			263, 264, 651	
	ALPHONSE LAVALLÉE			319	
	ALVARIN BLANCO				Sel. Agromillora Iberia
	ANCELLOTTA	R2, VCR540, VCR463*	FEDIT18CSG		
	ANDRÉ	VCR239*, VCR240*, VCR306*			
	ANSONICA	VCR3			
	ANTAO VAZ				Mix policlonale
	ARANEL			879	
	ARINARNOA			723	
	ARINTO				Mix policlonale
	ARNEIS	VCR1, VCR2, VCR4	CVT-CN-15, CVT-CN-19, CVT-CN-32		
	ASSYRTIKO				Sel. Vitrohellas
	ATHIRI				Sel. Vitrohellas
B	**BAGA**				Mix policlonale
	BARBERA	R4, VCR19, VCR101, VCR207, VCR223, VCR433	AT84, CVT-AL115, CVT-AT171, CVT83, CVT-AT424, MI-B12, MI-B34, 17BA		
	BARESANA				Sel. VCR
	BASTARDO (MERENZAO)				Mix policlonale
	BELLONE	VCR2			
	BIANCHETTA TREVIGIANA				Sel. VCR (Casagrande)
	BIANCO D'ALESSANO				Sel. VCR
	BIANCOLELLA				Sel. VCR
	BLACK MAGIC *	VCR135*, VCR136*, VCR137*, VCR377*			Sel. Ist. Chisinau – Moldavia
	BOBAL				Sel. Agromillora Iberia
	BOMBINO BIANCO				Sel. VCR
	BOMBINO NERO				Sel. VCR
	BONARDA	VCR135			
	BOSCHERA				Sel. VCR
	BOSCO		CVT3		
	BOVALE GRANDE				Sel. Grande di Spagna
	BOVALE				Sel. Bovaleddu
	BRACHETTO	VCR1*	AL-BRA-33, AL-BRA-34		

	VARIETÀ	CLONI "VCR"	CLONI DI COSTITUTORI PUBBLICI ITALIANI	CLONI ESTERI	SELEZIONI MASSALI, INCROCI, MIXPOLICLONALI
	BRANCELLAO				Sel. Agromillora Iberia
	BURGUND MARE				Sel. VCR (Romania)
	BUSUIOACA DE BOHOTIN				Sel. VCR (Romania)
C	**CABERNET FRANC**	VCR10, VCR2*, VCR4*, VCR165*, VCR166*, VCR170*, VCR263*	ISV-F-V4, ISV101, ISV-SAVARDO7, ISV-SAVARDO8	210, 212, 214	
	CABERNET SAUVIGNON	R5, VCR8, VCR11, VCR19, VCR7*, VCR9*, VCR13*, VCR90*, VCR264*, VCR291*, VCR489*, VCR492*, VCR496*, VCR500*	ISV2, ISV105, ISV117, ISV-F-V5, ISV-F-V6	15, 169, 338, 685	
	CAGNULARI (GRACIANO, TINTAMIUDA, MORRASTEL)			RJ57, RJ62, RJ103, RJ117	Sel. VCR
	CAINO BLANCO				Sel. Agromillora Iberia
	CAINO LONGO				Sel. Agromillora Iberia
	CALABRESE (NEROD'AVOLA)				Sel. VCR
	CALADOC			724	
	CALLET				Sel. Agromillora Iberia
	CANAIOLO BIANCO				Sel. VCR
	CANAIOLO NERO	R6, VCR10, VCR109			
	CANNONAU (TOCAI ROSSO, GRENACHE, GARNACHA)	VCR3, VCR23, VCR256*	CAPVS1, CAPVS2, CAPVS5, CFC13, 1ISV ICA PG, ISV-C-VI3, ISV-C-VI17	70, 135, 136, 139, 362, ARA-2, ARA-4, ARA-6, ARA-24, C.L.53, C.L.55, C.L.288, C.L.294, Evena-11, -13, -14, -15, -22, -34	Sel. Agromillora Iberia
	CARDINAL	ISV-VCR24, ISV-VCR26		80	
	CARIGNANO	VCR252*	CFC8	7, 9, 63, 65, 152, 171, 274	Sel. Agromillora Iberia
	CARMÉNÈRE	R9, VCR22, VCR700, VCR702, VCR16*, VCR17*, VCR18*, VCR147*, VCR303*, VCR308*, VCR310*, VCR498*	ISV-F-V5, ERSA FVG320, -321, -322, -323		
	CARRICANTE		CR7		
	CASAVECCHIA				Sel. VCR
	CASTELAO				Mix policlonale
	CATARRATTO BIANCOCOMUNE	VCR7, VCR8	CS1		
	CATARRATTO BIANCO LUCIDO				Sel. VCR
	CAYETANA BLANCA				Sel. Agromillora Iberia
	CESANESE D'AFFILE	VCR85*, VCR86*, VCR462*			
	CHARDONNAY	R8, VCR4, VCR6, VCR10, VCR11, VCR192*, VCR434*, VCR435*, VCR436*, VCR481*, VCR484*	ISV1, ISV4, ISV5, SMA108, SMA123, SMA127, SMA130, ISMA105, STWA95-350, STWA95-355	75, 76, 95, 96, 117, 121, 132, 277, 548, 809	
	CHASSELAS DORÉ	VCR221*		110	
	CHASSELAS ROSA	VCR216*			
	CHENIN	ISV-R4			
	CILIEGIOLO	VCR1			
	CINSAUT (OTTAVIANELLO)			252	
	COCOCCIOLA		8ISV, UBA– RA-CC 31		
	CODA DI VOLPE	VCR354*, VCR480*			
	COLOMBARD			609, 625	
	COLORINO	VCR2, VCR64			
	CORNALLIN				Sel. R.A.V.A.
	CORTESE	R2, R3, VCR264, VCR265, VCR460			
	CORVINA	R6, VCR446, VCR448	ISV-CV7, ISV-CV13, ISV-CV48, ISV-CV78, ISV-CV 146		
	CORVINONE	R 8, VCR18, VCR536	ISV-CV2, ISV-CV3, ISV-CV7		
	CRIMSON SEEDLESS				Sel. VCR

* = Varietà/clone di prossima presentazione all'iscrizione/omologazione

	VARIETÀ	CLONI "VCR"	CLONI DI COSTITUTORI PUBBLICI ITALIANI	CLONI ESTERI	SELEZIONI MASSALI, INCROCI, MIXPOLICLONALI
	CROATINA	R2, VCR359*	MI-CR9, MI-CR10, MI-CR12, PC-BO1, PC-BO16		
D	**DANUTA**				Incrocio INRA
	DINDARELLA				Sel. VCR
	DOLCETTO	R3, VCR464, VCR466	CVT 8, CVT 237, CVTCN22, CN69, CVT-AL275		
	DURELLA	VCR462*	ISV-C-V6		
E	**ENCRUZADO**				Sel. VCR
	ERBALUCE	VCR431*, VCR432*	CVT-TO29, CVT-TO30, CVT-TO71		
	ERVI				Incrocio Fregoni, UNI.CAT.PC
	ESGANA CAO (SERCIAL)				Mix policlonale
	ESPADEIRO				Sel. VCR
	ESTALDINA				Sel. Agromillora Iberia
F	**FALANGHINA**	VCR2, VCR449			
	FERNAO PIRES				Mix policlonale
	FETEASCA ALBA			899	
	FETEASCA NEAGRA				Sel. VCR (Romania)
	FETEASCA REGALA			21	
	FIANO	VCR3, VCR107			
	FOGLIA TONDA				Sel. VCR
	FORTANA		CAB1		
	FRANCONIA	VCR242*, VCR244*		B-3-0, B-3-1, B-H-2-12	
	FRAPPATO				Sel. VCR
	FREISA	VCR1, VCR3, VCR208	CVT15, CVT20, CVT154		
	FUMIN				Sel. R.A.V.A.
G	**GAGLIOPPO**				Sel. VCR
	GAMAY	VCR1		509	
	GARGANEGA	R4, VCR7, VCR13, VCR39, VCR105	ISV-CV11, ISV-CV18, ISV-CV24, ISV-CV69, ISV-CV84		
	GARNACHA PELUDA				Sel. Agromillora Iberia
	GINESTRA				Sel. VCR
	GIRÓ				Sel. VCR
	GLERA	VCR101, VCR124, VCR219*, VCR223*	ISV-ESA V10, ISV-ESAV14, ISV-ESA V19		Sel. VCR
	GLERA LUNGA	VCR40, VCR50, VCR90	ISV3		
	GODELLO (GOUVEIO)				Mix policlonale + sel.Agromillora Iberia
	GRASA DE COTNARI				Sel. VCR (Romania)
	GRECANICO DORATO	VCR13			
	GRECHETTO	VCR2	G109 ISV - ICA PG		
	GRECO B. (DI TUFO)	VCR2, VCR5, VCR6, VCR11			
	GRECO BIANCO				Sel. VCR
	GRECO NERO				Sel. VCR
	GRENACHE BIANCO			141, 143	Sel. Agromillora Iberia
	GRENACHE GRIS			147, 148	
	GRIGNOLINO	R1	AL-GRI 79, AL-GRI 87, CVT-AT261, CVT-AT275		
	GRILLO				Sel. VCR
	GROPPELLO GENTILE	R3, VCR11, VCR14			
	GROPPELLO MOCASINA				Sel. VCR
	GUARNACCIA				Sel. VCR
I	**IMPERATRICE**				Sel. VCR
	INCROCIO BRUNI 54				Sel. VCR
	INCROCIO FEDIT 51 CSG				Sel. VCR
	INCROCIO MANZONI 2.15 N.				Sel. VCR
	IRSAI OLIVER	VCR189*			
	ISABELLA				Sel. VCR
	ITALIA	VCR5, VCR10		307, 918	
K	**KADARKA (GAMZA)**				Sel. VCR
	KOCIFALI				Sel. Vitrohellas
	KORINTHIAKI				Sel. Vitrohellas

	VARIETÀ	CLONI "VCR"	CLONI DI COSTITUTORI PUBBLICI ITALIANI	CLONI ESTERI	SELEZIONI MASSALI, INCROCI, MIXPOLICLONALI
L	LACRIMA NERA				Sel. VCR (Morro d'Alba)
	LAGREIN		ISMA 261, SMA 65, LB509		
	LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA				Sel. VCR
	LAMBRUSCO DI SORBARA	R4, VCR20	CAB 2V, CAB 21G		
	LAMBRUSCO GRASPAROSSA	R1, VCR442*, VCR465*	CAB 7		
	LAMBRUSCO MAESTRI	VCR1	CAB16		
	LAMBRUSCO MARANI	R2, VCR335*, VCR446*			
	LAMBRUSCO OLIVA				Sel. VCR
	LAMBRUSCO SALAMINO	R5, VCR1, VCR20, VCR23			
	LAMBRUSCO VIADANESE	VCR12, VCR13, VCR15			
	LIATIKO	VCR295*			
	LIMNIO	VCR294*			
	LOUREIRO				Mix policlonale + sel.Agromillora Iberia
	LUMASSINA				Sel. VCR
M	MACABEO			631, I.82, I.83	Sel. Agromillora Iberia
	MACERATINO	VCR481*, VCR482*, VCR483*	CSV APMC1, CSV APMC4		
	MAGLIOCCO CANINO				Sel. VCR
	MALAGUZIA				Sel. Vitrohellas
	MALBECH	ISV-R6		594, 595	
	MALBO GENTILE	VCR68, VCR69, VCR70			
	MALVASIA BIANCA DI CANDIA	R2			
	MALVASIA BIANCA LUNGA (DEL CHIANTI)	R2, VCR10			
	MALVASIA DEL LAZIO				Sel. VCR
	MALVASIA DI CANDIA AROMATICA	VCR27	PC-MACA 62, PC-MACA 68		
	MALVASIA DI CASORZO		CVT-AT1		
	MALVASIA DI SARDEGNA				Sel. VCR
	MALVASIA FINE				Mix policlonale
	MALVASIA ISTRIANA	VCR4, VCR113, VCR114, VCR115, VCR22*, VCR26*	ERSA FVG 120, ERSAFVG121, ISV1, ISV-F6		
	MALVASIA NERA		UBA 69/E, UBA70/A		
	MALVASIA ROSA				Incrocio Fregoni, UNI.CAT.PC
	MAMMOLO	VCR432			
	MANDILARI	VCR290*, VCR291*			
	MANTO NEGRO				Sel. Agromillora Iberia
	MANZONI BIANCO (6.0.13)		SMA-ISV222, SMA ISV 237		
	MANZONI MOSCATO (13.0.25)				Sel. VCR
	MANZONI ROSA (1-50)				Sel. VCR
	MARSANNE			574	
	MARSELAN			980	
	MARZEMINA BIANCA				Sel. VCR
	MARZEMINO	VCR3, VCR114*, VCR466*	ISV V1, ISV V14, SMA9, SMA18		Sel. Refrontolo
	MATILDE	VCR15			
	MATURANA				Sel. Agromillora Iberia
	MAUZAC			575, 740, 738	
	MAVRODAPHNE				Sel. Vitrohellas
	MAVRUD				Sel. VCR (Bulgaria)
	MAYOLET				Sel. R.A.V.A.
	MENCIA (JAEN TINTO)			C.L.51, C.L.79, C.L.91	Sel. Agromillora Iberia
	MERLOT	R3, R12, R18, VCR1, VCR13, VCR101, VCR103, VCR488, VCR489, VCR490, VCR494, VCR27*, VCR28*, VCR36*, VCR37*	ISV-F-V2, ISV-F-V4, ISV-F-V5, ISV-F-V6, ERSAFVG 350, ERSAFVG351, ERSAFVG352, ERSA FVG 353	181, 184, 343, 347, 348, 447, 519	

* = Varietà/clone di prossima presentazione all'iscrizione/omologazione

	VARIETÀ	CLONI "VCR"	CLONI DI COSTITUTORI PUBBLICI ITALIANI	CLONI ESTERI	SELEZIONI MASSALI, INCROCI, MIXPOLICLONALI
	MEUNIER		SMA829		
	MICHELE PALIERI	VCR453*			
	MOLDOVA				Sel. Ist. Chisinau – Moldavia
	MOLINARA	R2, VCR12	ISV-CV100		
	MONICA	VCR356*	CFC41		
	MONTEPULCIANO	R7, VCR100, VCR453, VCR454, VCR456, VCR462, VCR496, VCR498	AP-MP1, AP-MP3, UBA-RA MP11, UBA-RA MP12, UBA-RA MP13, UBA-RA MP14		
	MONTONICO		UBA-RA MT 32		
	MONTUA				Sel. Agromillora Iberia
	MORAVIA				Sel. Agromillora Iberia
	MOSCATO AMBURGO	VCR492*, VCR493*, VCR494*, VCR495*		202	
	MOSCATO BIANCO (TAMAIOASA)	R2, VCR3, VCR221, VCR315, VCR419*	CN4, CVT-CN16, CVT-AT57, ISV5, MB 25 BIS	154	
	MOSCATO D'ADDA				Sel. VCR
	MOSCATO DI TERRACINA				Sel. VCR
	MOSCATO GIALLO	R1, VCR5, VCR100, VCR102	ISV-V13		
	MOSCATO OTTONEL		CRAVIT ERSA FVG 130	B-25-30, B-26-31	
	MOSCATO ROSA				Sel. VCR
	MOSCHOFILERO	VCR292*, VCR293*			
	MOSCHOMAVRO				Sel. Vitrohellas
	MOURVEDRE (MONASTRELL)			233, 249, 369, 949	Sel. Agromillora Iberia
	MÜLLER THURGAU	VCR1, VCR167, VCR564, VCR565			
	MUSKAT MORAVSKY	VCR568*			
N	**NAPOLEON (DON MARIANO)**			E105	
	NASCO				Sel. VCR
	NEBBIOLO	(Michet) R3, (Lampia) R1, VCR130, VCR135, VCR139, VCR172, VCR178, VCR430, VCR169*, VCR183*, VCR186*, (Chiavennasca) R6, VCR270, VCR275, VCR278*, VCR284*, VCR372*, VCR373*	CVT 63, CVT 66, CVT71, CVT141, CVT-CN142, CVT415, CVT 423, CVT 180, CVT185, CVT-CN230, CVT 308, CN36, CN111		
	NEGRO AMARO	VCR10, VCR123, VCR449*, VCR468*, VCR469*	ISV sn-Cle 56, ISVsn-Cle64, ISV sn-Cle 71		
	NEGRU AROMAT				Sel. VCR (Romania)
	NERELLO MASCALESE		NF5		Sel. VCR
	NERO BUONO				Sel. VCR
	NERONET	VCR242*			
	NEUBURGER	VCR325*			
	NOCERA		NV1		
	NOSIOLA		SMA84		
	NURAGUS		CFC26		
O	**OLIVELLA**				Sel. VCR
	ORTRUGO	VCR245	PC ORT 80, PC ORT 81		
	OSELETA				Sel. VCR
P	**PALAVA**	VCR197*			
	PALLAGRELLO BIANCO				Sel. VCR
	PALLAGRELLO NERO				Sel. VCR
	PALOMINO				Sel. Agromillora Iberia
	PAMPANUTO		UBA 20/A		
	PANONIA KINCSE	VCR220*			
	PANSE PRECOCE				Sel. VCR
	PARDA				Sel. Agromillora Iberia
	PARELLADA			I.37, I.39, I.42	Sel. Agromillora Iberia
	PARRALETA				Sel. Agromillora Iberia
	PASCALE		CAP VS 1, CAP VS 15		
	PASSERINA	VCR6, VCR450	TCG2 ISV, UBA-RA-PA18		
	PECORINO	VCR417*, VCR484*, VCR485*, VCR486*	ISV1, UBA RAPE19		
	PEDRO XIMENEZ				Sel. Agromillora Iberia
	PEPELLA				Sel. VCR
	PERERA				Sel. VCR

	VARIETÀ	CLONI "VCR"	CLONI DI COSTITUTORI PUBBLICI ITALIANI	CLONI ESTERI	SELEZIONI MASSALI, INCROCI, MIXPOLICLONALI
	PETIT ARVINE				Sel. R.A.V.A.
	PETIT MANSENG			573	
	PETIT ROUGE				Sel. R.A.V.A.
	PETIT VERDOT	VCR206*, VCR207*		400, 1058	
	PICAPOLL BLANCO (PIQUEPOUL BL.)			238, 463	Sel. Agromillora Iberia
	PICOLIT		ISV-F4, ISV-F6		Sel. VCR (Petrussi)
	PIEDIROSSO	VCR147, VCR296, VCR297, VCR299,			
	PIGNOLA				Sel. C. Fojanini
	PIGNOLETTO (GRECHETTO)	VCR3, VCR433*	G5ICA-PG		
	PIGNOLO	VCR4*			Sel. VCR (Petrussi)
	PINELLA				Sel. VCR (Pasqualin)
	PINOT BIANCO	VCR1, VCR5, VCR7, VCR9, VCR45*, VCR269*	LB16, LB18	54	
	PINOT GRIGIO	R6, VCR5, VCR204*, VCR206*, VCR273*	ISV F1T, SMA505, SMA514, ERSA FVG150, ERSA FVG 151	52, 457	
	PINOT NERO	R4, VCR9, VCR18, VCR20, VCR274*, VCR453*	ISV15, 5V-17, LB4, LB9, SMA185, SMA191, SMA201, MIRA 01-3004, MIRA-95-3047, MIRA-98-3140	113, 115, 292, 521, 667, 777, 872	
	PIZZUTELLO BIANCO				Sel. VCR
	PLANTA NOVA				Sel. Agromillora Iberia
	PRIÈ BLANC		AO4		
	PRIETO PICUDO			9, 31, 116	
	PRIMA				Incrocio INRA
	PRIMITIVO	VCR367, VCR368, VCR369	UBA 46/H, UBA 47/A, UBA 55/A		
	PRIMUS				Sel. VCR
	PUGNITELLO				Sel. VCR
R	RABIGATO				Mix policlonale
	RABOSO PIAVE	R11, VCR19, VCR20, VCR43, VCR232*, VCR461*	ISV-V2		
	RABOSO VERONESE	VCR3	ISV-V2		
	RAZAKI				Sel. Vitrohellas
	REBO				Sel. VCR
	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO	VCR14, VCR473, VCR59*, VCR61*, VCR275*, VCR278*, VCR279*, VCR280*	ISV-F1, ISV-F4-T, ERSA FVG 400, ERSA FVG401, ERSA FVG402, ERSA FVG403		
	REFOSCO NOSTRANO	VCR5, VCR470, VCR471, VCR472			
	REGINA		ISV6, ISV9	304, 966	
	REGINA DEI VIGNETI				Sel. VCR
	RIBOLLA GIALLA	VCR100*, VCR417*			Sel. VCR (Petrussi)
	RIESLING B.	R2, VCR3	ISV3, ISV F1T	49	
	RIESLING ITALICO	VCR364*, VCR365*	ISV1, FEDIT10, RI12V18, RI12V23		
	RKATSITELI	VCR104*, VCR105*, VCR106*, VCR107*			
	ROBOLLA				Sel. Vitrohellas
	RODITIS				Sel. Vitrohellas
	RONDINELLA	R1, VCR32, VCR38	ISVCV23, ISVCV73, ISVCV76		
	ROSSESE		CVT37		
	ROSSOLA				Sel. C. Fojanini
	ROSSONE	VCR63			
	ROUPEIRO (SYRIA)				Mix policlonale
	ROUSSANNE			468, 522	
	RUCHÈ		CVT1		
S	SAGRANTINO	VCR226	2ISV-ICA PG		

* = Varietà/clone di prossima presentazione all'iscrizione/omologazione

	VARIETÀ	CLONI "VCR"	CLONI DI COSTITUTORI PUBBLICI ITALIANI	CLONI ESTERI	SELEZIONI MASSALI, INCROCI, MIXPOLICLONALI
	SANGIOVESE	R10, R24, VCR4, VCR5, VCR6, VCR16, VCR19, VCR23, VCR30, VCR102, VCR103, VCR105, VCR106, VCR108, VCR109, VCR116, VCR207, VCR209, VCR214, VCR218, VCR235, VCR237, VCR13*, VCR17*, VCR21*	SSF9A5-48, APSG1, APSG2, B BS 11, C.FUTURO2, C.FUTURO3, ISV RC1, ISV2, TIN50, JANUS10, JANUS 50, BF10, BF30, PECCIOLI 1		
	SAPERAVI	VCR41*, VCR42*, VCR110*			
	SAUVIGNON	R3, VCR328, VCR236*, VCR237*, VCR389*	ISV1, ISVF3, ISVF5, LB36, LB50, CRAVIT-ERSA FVG 191, -195	107, 108, 159, 161, 242, 297, 316, 317, 376, 905	Sel. VCR (Petrussi)
	SAUVIGNON GRIS			917	
	SAVATIANO				Sel. Vitrohellas
	SCHIAVA GROSSA	R5, VCR12, VCR14, VCR25			
	SCHIOPPETTINO	VCR412, VCR421*, VCR424*			
	SCIASCINOSO				Sel. VCR
	SEMIDANO				Sel. VCR
	SEMILLON			173, 315	
	SGAVETTA				Sel. VCR (Maioli)
	SPERGOLA				Sel. VCR (Maioli)
	ST. LAURENT (SVATOVAVRINECKE)	VCR225*			
	SUBLIMA SEEDLESS*				
	SULTANINA	VCR122		919	
	SUPERNOVA SEEDLESS*				Sel. Kišmiš Lučinskij, Istit. Naz. di Viticoltura diChisinau - Rep. Moldova
	SYLVANER	VCR186*		W99	
	SYRAH	ISV-R1, VCR115*, VCR116*, VCR117*, VCR157*, VCR158*, VCR246*, VCR261*, VCR440*, VCR441*		100, 174, 300, 382, 470, 471, 524, 525, 585, 747, 877	
T	**TANNAT**			717	
	TAZZELENGHE				Sel. VCR
	TEMPRANILLO (TINTADELPAIS, TINTADETORO, ARAGONEZ)	VCR379*, VCR224*, VCR472*, VCR478*		RJ26, RJ43, RJ75, RJ78, RJ79, 770, 776, (Tinta del Pais) C.L.271, C.L.280, C.L.292, C.L.306, C.L.311, (Tinta de Toro) C.L.16, C.L.32, C.L.98, C.L.117, C.L.179, C.L.261, C.L.326	Sel. Agromillora Iberia
	TEMPRANILLO BLANCO				Sel. Agromillora Iberia
	TEROLDEGO	VCR139*, VCR146*, VCR301*	SMA133, SMA138, SMA145, SMA152		
	TERRANO		ISV-F2, ERSA FVG 440		
	TERRET BLANC				Sel. VCR France
	TIMORASSO				Sel. VCR
	TINTA BARROCA				Mix policlonale
	TINTA FRANCISCA				Mix policlonale
	TINTILIA				Sel. VCR
	TINTO CAO				Mix policlonale
	TINTORIA*	VCR420*			
	TOCAI FRIULANO	R5, R14, VCR9, VCR33, VCR100, VCR414*, VCR456*	ISV-F3, ISV-F6, ISV-F8		Sel. VCR (Petrussi)
	TORBATO				Sel. VCR
	TOURIGA FRANCA				Mix policlonale
	TOURIGA NACIONAL				Mix policlonale
	TRAMINER AROMATICO	R1, VCR6, VCR231*	LB14, ISMA916, ISMA918		
	TREBBIANO ABRUZZESE	VCR3	UBA-RA TR27		
	TREBBIANO GIALLO				Sel. VCR
	TREBBIANO MODENESE				Sel. VCR

	VARIETÀ	CLONI "VCR"	CLONI DI COSTITUTORI PUBBLICI ITALIANI	CLONI ESTERI	SELEZIONI MASSALI, INCROCI, MIXPOLICLONALI
	TREBBIANO ROMAGNOLO	R5, VCR63*, VCR318*, VCR424*, VCR429*, VCR435*, VCR436*, VCR441*			
	TREBBIANO SPOLETINO		1 ISV ICA-PG		
	TREBBIANO TOSCANO (BIANCAME, UGNI BLANC)	R4, VCR454*, (Biancame) VCR8, VCR352*, VCR353*, VCR479*	SANTA LUCIA 30, T34-ICA-PG, CSV AP TR1, CSV AP TR2, CAB19, CSV-AP-PS-2, CSV-AP-PS-3, CSV-AP PS-7, CSV-AP-PS-8	384, 478	
	TREIXADURA (TRAJADURA)				Mix policlonale + sel.Agromillora Iberia
	TREPAT				Sel. Agromillora Iberia
	TRINCADEIRA				Mix policlonale
U	**UVA DI TROIA**	VCR1, VCR448*	UBA 49/G, UBA 52/N, UBA 53/N		
	UVA LONGANESI				Sel. VCR
	UVA RARA	VCR362*, VCR363*, VCR444*	MI-UR-2, 6RA		
	UVA TOSCA				Sel. VCR (Maioli)
V	**VELTLINER**	VCR175*, VCR177*, VCR233*			
	VERDEA	VCR115			
	VERDECA		UBA 6/A		
	VERDEJO			C.L.6, C.L.34, C.L.47, C.L.77, C.L.101	Sel. Agromillora Iberia
	VERDELHO				Sel. Madeira
	VERDELLO	VCR1			
	VERDICCHIO (TREBBIANO DILUGANA, TREBBIANO VALTENESI, TREBBIANO DI SOAVE)	R1, R2, VCR3, VCR28, VCR107	CSV-AP-VE2, CSV-AP-VE5, 10ISV		
	VERDISO	VCR2	ISV-V2		
	VERDUZZO FRIULANO	R5, VCR2, VCR100, VCR200, VCR303, VCR72*, VCR75*, VCR286*	ISV-F2, ERSA FVG 221		Sel. VCR
	VERDUZZO TREVIGIANO		ISV-V5		Sel. Motta
	VERMENTINO (FAVORITA, PIGATO)	VCR1, VCR12, (Favorita) VCR2, (Pigato) VCR367*, VCR370*	CAP VS 3, CAPVS12, CVT78, CVT84, (Favorita) CVT14, CVT66, CVT105, (Pigato) CVT55, CVT121	640, 766	
	VERNACCIA DI ORISTANO				Sel. VCR
	VERNACCIA DIS.GIMIGNANO	VCR375, UFIRCSG3, -5, -13, -15, -16, -17, -19, -414			
	VERNACCIA NERA		1ISV		
	VESPAIOLA		ISVCVI 4, ISVCVI 9, ISVCVI 16		
	VESPOLINA		CVT27, CVT31		
	VICTORIA	VCR449*, VCR450*			
	VIDIANO	VCR289*			
	VIEN DE NUS				Sel. R.A.V.A.
	VINHAO (SOUSON)				Mix policlonale + sel.Agromillora Iberia
	VIOGNIER			642	
	VIOSINHO				Mix policlonale
	VITOUSKA				Sel. VCR
X	**XARELLO**			I.20, I.23	Sel. Agromillora Iberia
	XARELLO ROSADO				Sel. Agromillora Iberia
	XINOMAVRO				Sel. Vitrohellas
Z	**ZIBIBBO (MOSCATO D'ALESSANDRIA)**	VCR153*		308	



LE PIANTE MADRI MARZE E PORTINNESTI VCR

Ogni anno i Vivai Cooperativi Rauscedo pongono a dimora circa 80.000.000 innesti-talea; per dar corso a questa enorme produzione traggono la materia prima, talee portinnesto e marze, da impianti costituiti con materiali di base ufficialmente controllati.

Gli impianti di Piante Madri Portinnesto sono dislocati su 1.000 ettari in provincia di Pordenone, in terreni ricchi di scheletro particolarmente adatti a questo tipo di coltivazione e altri 50 ettari sono stati realizzati in Grecia allo scopo di incrementare la disponibilità di portinnesti del tipo 110R e 1103P. Per quanto riguarda le marze, oltre agli impianti condotti dagli associati della Cooperativa, altri sono gestiti, attraverso contratti di coltivazione, da aziende agricole dislocate nelle zone viticole più rinomate.

Dal 1995 i Vivai Cooperativi Rauscedo hanno dato corso alla costituzione di speciali impianti di Piante Madri Marze della superficie di 50 ettari a Grado sul litorale Adriatico, e nel 2003, a 30 ettari in Romagna presso la Cooperativa Valbruna, collocandovi le migliori selezioni clonali VCR

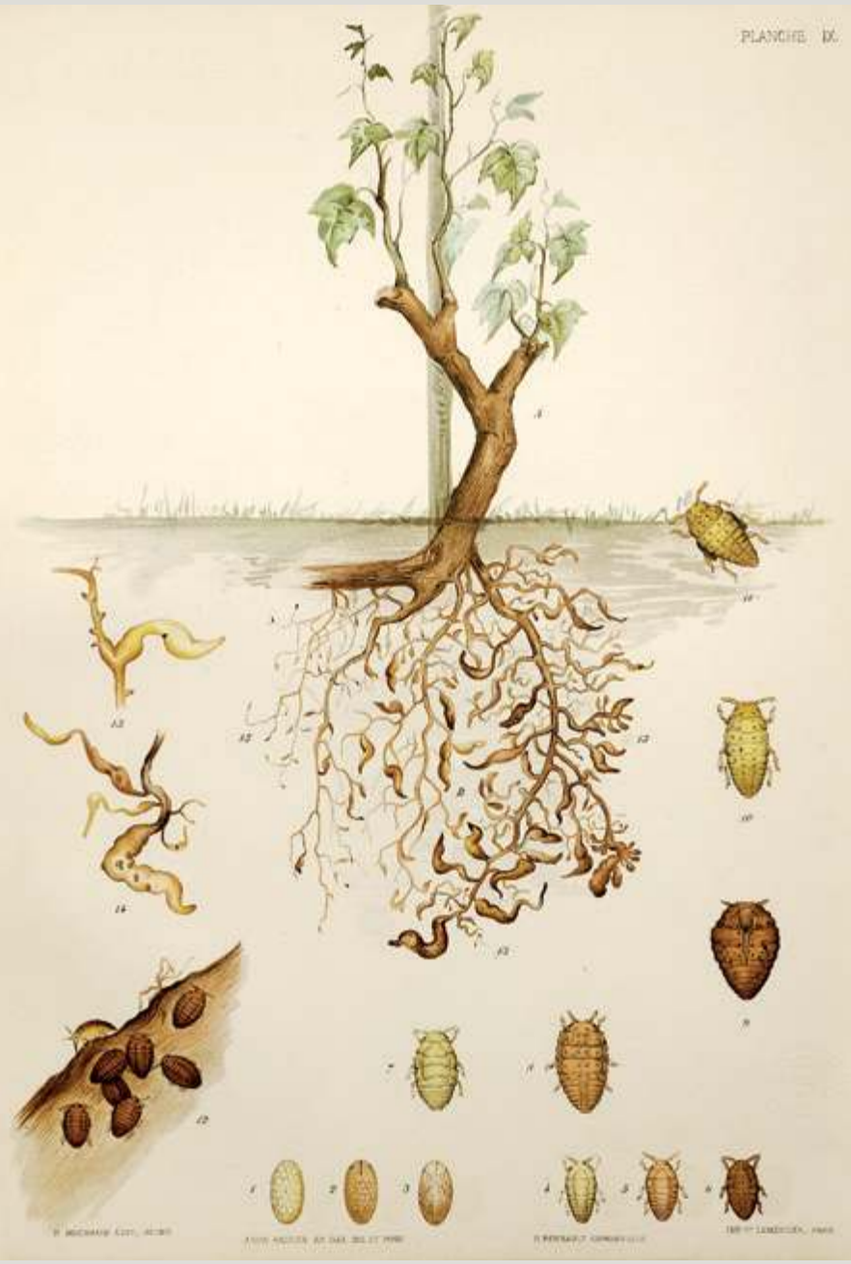


Piante Madri Marze: 50 ettari sono stati realizzati a Grado (GO)

e di altri costitutori pubblici italiani e stranieri. In questi terreni vergini i cloni vengono coltivati sotto un rigido protocollo di difesa fitosanitaria allo scopo di massimizzare la produzione di marze sane e ben lignificate. Ogni anno i campi di Piante Madri Marze e Portinnesti vengono ispezionati dai Servizi Fitosanitari per verificarne il mantenimento dello stato sanitario in ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente (D.M. 8 Febbraio 2005 e D.M. 7 Luglio 2006 di recepimento della Direttiva Europea 2002/11 CE del 14 Febbraio 2002). Oltre a questi controlli istituzionali VCR segue uno stretto protocollo di controlli interni: un'equipe di specialisti ampelografi "VCR" controlla ogni anno i campi di Piante Madri verificandone lo stato sanitario e il grado di maturazione del legno per garantire un prodotto di alto livello qualitativo. Le verifiche sanitarie interne non si fermano ai soli sintomi visivi: ogni anno il laboratorio del Centro Sperimentale VCR effettua circa 7.000 test ELISA per assicurare un livello sanitario ottimale come previsto dalle leggi in vigore.



Piante Madri Portinnesto coltivate a Rauscedo dai Soci VCR



La fillossera, questo temibile avversario della vite europea ha trovato un nemico più forte ed agguerrito: le barbatelle VCR!

I PORTINNESTI

Come ben noto, il portinnesto, nato come mezzo per difendersi dalla fillossera, ha invece da tempo assunto il ruolo di mediatore tra ambiente pedoclimatico e caratteristiche varietali.

In funzione di questa specifica esigenza, i Vivai Cooperativi Rauscedo approntano annualmente più di 700 diverse combinazioni varietà/portinnesto allo scopo di fornire ad ogni viticoltore il prodotto più rispondente alle proprie esigenze aziendali. Oltre 1.000 ettari di piante madri dei diversi portinnesti, in particolare Kober 5BB, S04, 1103 Paulsen, 110R, 420A, 161.49 sono coltivati in Rauscedo dai soci della Cooperativa. È bene sottolineare che tutti gli impianti atti alla produzione di portinnesti sono stati realizzati utilizzando materiale di selezione clonale categoria base costituito per la gran parte da cloni originali VCR. Questo permette di fornire al viticoltore materiale di sicura ed accertata origine e controllato sanitariamente.

Attualmente, in base alle loro caratteristiche distintive, i Vivai Cooperativi Rauscedo dispongono dei seguenti portinnesti:

GRUPPO BERLANDIERI X RIPARIA

Kober 5BB: adatto ad ambienti freschi, con terreni a diverso impasto, da pesanti a leggeri, o anche ricchi di scheletro purché non eccessivamente calcarei. Data la sua vigoria è bene evitare di utilizzarlo in terreni troppo fertili.
Cloni omologati: Kober 5BB VCR 102, VCR 423, VCR 424.
S04: portinnesto di media vigoria, può essere opportunamente usato anche in terreni pesanti purché non asfittici od eccessivamente clorosanti. È sconsigliato il suo utilizzo per varietà sensibili al disseccamento del rachide e in terreni che presentano un rapporto squilibrato tra magnesio, potassio e calcio.
Cloni omologati: S04 VCR 105, ISV-VCR 4, ISV-VCR 6.
420A: portinnesto di modesta vigoria adatto ad ambienti asciutti e terreni pesanti, anche leggermente clorosanti. Lo sviluppo iniziale è lento soprattutto in terreni freddi; successivamente induce un ottimo equilibrio vegeto-produttivo.
Cloni omologati: 420A VCR 103.
161.49: vigoria limitata e discreta resistenza al calcare ne consentono l'utilizzazione in diversi ambienti, specialmente per impianti a media e alta densità. Influenza positivamente la qualità dei vini, bianchi in particolare.
Cloni omologati: 161.49 VCR 112, VCR 123.
5C: di caratteristiche abbastanza simili al Kober 5BB, si differenzia per un migliore adattamento ai terreni poveri.

GRUPPO BERLANDIERI X RUPESTRIS

1103 P: portinnesto vigoroso, elastico, presenta un elevato grado di affinità con tutte le varietà. Resiste alla siccità e si adatta bene a quasi tutti i terreni, anche a quelli argilloso-calcarei.
Cloni omologati: 1103 P VCR 107, VCR 119, VCR 498, VCR 501.
110 R: adatto ad ambienti difficili e per terreni non eccessivamente dotati in calcare, poveri ed asciutti. È un tipico portinnesto per ambienti caldi e siccitosi.
Cloni omologati: 110 R VCR 114, VCR 418, VCR 424.
140 Ru: molto vigoroso, presenta un'elevata resistenza alla siccità e al calcare. Non sempre riesce ad indurre nell'europeo il giusto equilibrio vegeto-produttivo con conseguente scadimento del livello qualitativo del prodotto uvicolo.
Cloni omologati: 140 Ru VCR 120.
775 P: vigoroso, adatto ai terreni non eccessivamente pesanti anche se secchi o mediamente calcarei.
779 P: molto vigoroso, rustico, si adatta ai terreni magri e difficili. Presenta un'ottima resistenza alla siccità mentre si adatta meno del 1103 P ai terreni calcarei. Attualmente è poco utilizzato per la sua non ottimale compatibilità con molte varietà.
Rupestris Du Lot: presenta buona vigoria e discreta resistenza al calcare attivo. Resiste alla siccità ma è bene non utilizzarlo in terreni troppo compatti.
Cloni omologati: Rupestris Du Lot VCR 109.

GRUPPO RIPARIA X RUPESTRIS

101.14: induce una maggiore precocità nella maturazione, grazie al suo corto ciclo vegetativo e alla debole vigoria. Adatto ad ambienti freschi, umidi e non calcarei.
3309 C: di debole vigoria, si adatta bene ai terreni non clorosanti di medio impasto e non secchi. Il debole vigore permette di ben utilizzarlo in impianti fitti atti a produzioni di elevata qualità.
Schwarzmann: di sufficiente vigoria, si adatta anche a terreni argillosi ed asciutti. È più rustico del 3309C e del 101.14.
Cloni omologati: Schwarzmann VCR 122.

GRUPPO VINIFERA X BERLANDIERI

196.17: presenta un'ottima vigoria e una bassa resistenza al calcare attivo. Si adatta bene ai terreni acidi, secchi, ciottolosi, magri, anche sabbiosi.
Gravesac: presenta una buona vigoria, debole resistenza al calcare ed ottimo adattamento ai terreni acidi.
41 B: presenta buona vigoria e elevata resistenza al calcare; è utilizzabile in ambienti caldi e clorosanti oppure anche in zone settentrionali purché non in presenza di terreni freddi, asfittici e pesanti.
Cloni omologati: 41 B VCR 117.
Fercal: presenta un'elevata resistenza al calcare, superiore a quella del 41 B e del 140Ru. Vigoroso, sensibile alla carenza magnesiaca e utilizzabile in terreni dove la presenza in calcare attivo è difficilmente tollerabile da altri portinnesti.

QUADRO SINOTTICO DELLE CARATTERISTICHE DEI PORTINNESTI DELLA VITE

Legenda:

--	Insufficiente
-	Basso
+	Sufficiente
++	Buono
+++	Elevato
++++	Molto elevato

PORTINNESTO		VIGORIA INDOTTA	AFFINITÀ CON VITIS V.	RESISTENZA AL CALCARE ATTIVO %	IPC	ADATTAMENTO A TERRENO		
						UMIDO	SECCO/ CIOTTOLOSO	SABBIOSO
BERLANDIERI x RIPARIA	Kober 5BB	++/+++	++++	20	40	++	-	+
	SO4	++/+++	++	17	30	-/+	+/++	++
	420A	-/+	+/++	20	40	--	++	-/+
	161.49	-/+	-	25	50	-/+	+	-/+
	5C	+++	++	20	40	++	-/+	-/+
BERLANDIERI x RUPESTRIS	1103 Paulsen	+++	++++	17	30	+	+++	+++
	110 Richter	+++	+	17	30	--	+++	++
	140 Ruggeri	++++	-/+	40	90	--	++++	++
	775 Paulsen	+++	+	19	50	--	+++	++
	779 Paulsen	++++	-/+	16	25	--	++++	++
	Rupestris Du Lot	++/+++	++	14	20	-	+	++
RIPARIA x RUPESTRIS	101.14	-	++	9	10	++	-	--
	3309 C	-	++	11	10	++	--	--
	SCHWARZMANN	-/+	+++	9	10	-	++	+
DIVERSI	196.17	++++	++	6	5	-/+	++	+
	Gravesac	++/+++	++	6	5	++	-	++
	41 B	++/+++	--/-	40	60	--	-/+	-
	Fercal	++/+++	-/+	40	120	++	++	-/+

ADATTAMENTO A TERRENO			RESISTENZA ALLA FILLOSSERA	RESISTENZA AI NEMATODI MELOIDOGYNE I.	NOTE
ARGILLOSO	ACIDO	SALINO			
++	++	-	+++	++/+++	Qualche caso di incompatibilità su cloni di Sauvignon e Cabernet Sauvignon
+	++	+	+++	+++	Fenomeni di incompatibilità con Cannonau
++	-/+	--	++	-/+	Non è molto efficiente nell'assorbimento del potassio
+	+	--	+++	-/+	Presenza di tillosi che possono indurre fenomeni di apoplessia
+	+	-	+++	+++	
+++	+++	++	++++	++	
++	+	-	++++	++	Evitare di utilizzare Syrah x 110R in terreni con più del 5% di calcare attivo
++	--	-	++++	++	Fenomeni di incompatibilità con diverse varietà
++	--	+	++++	++	
++	--	+	++++	++	Fenomeni di incompatibilità con diverse varietà
-	-	++	++++	--	Molto sensibile alle virosi dell'arricciamento fogliare e del legno riccio
-	--	--	+++	++	Casi di incompatibilità si sono verificati su cloni di Sauvignon e Cabernet Sauvignon
-	++	--	+++	--	Casi di incompatibilità si sono verificati su cloni di Sauvignon, Cabernet Sauvignon e ultimamente anche su Chardonnay
+	++	-	+++	++	È da preferirsi al 101.14 nei terreni pesanti
++	++	++	-/+	--	Induce ritardo della maturazione dell'uva
-	+++	-	+++	--	
--	--	--	+/++	-	Sensibile alle primavere fredde ed umide e alla carenza di potassio
+	--	+	+++	++	Difficile assorbimento del magnesio



Novità 2010 – Brevetto VCR
"Celerina Plus"

IL PRODOTTO VCR

Il lungo percorso della VCR, durato ormai 80 anni, ha portato a realizzare in Rauscedo il più grande complesso vivaistico-viticolo del mondo. Un successo dovuto a molti fattori ma in particolare ad uno: la qualità del prodotto. La barbatella VCR si è distinta nel mondo e ha acquisito una notorietà che è diretta conseguenza del suo alto grado di affidabilità e del superiore livello genetico-sanitario.

Un tempo a Rauscedo l'innesto più usato era il cosiddetto "innesto a celerina o ad incastro"; successivamente negli anni '80 ha preso piede l'innesto a "Omega" di derivazione francese più facile e rapido nella sua esecuzione.

Attualmente grazie ad una nuova macchina innestatrice automatica, la "Celerina Plus", concepita e brevettata dai Vivai Cooperativi Rauscedo, si è ripresa la produzione di barbatelle innestate ad incastro.

Questa macchina consente la disinfezione in continuo degli organi di taglio e un assemblaggio perfetto tra marza e portinnesto con la formazione di un callo più regolare e solido rispetto ad altri tipi di innesto.



Per chi deve fare vigneto quest'ultimo è un aspetto di fondamentale importanza, perché influenza direttamente la redditività dell'investimento viticolo. Poter contare su un vigneto uniforme, sano, produttivo e longevo è quanto chiedono i viticoltori di tutto il mondo. Iniziare con una barbatella di qualità è, soprattutto ora, ineludibile!

Un ulteriore aspetto che caratterizza le barbatelle "VCR" è che esse possono fregiarsi del passaporto di tipo ZP (Zona Protetta) in quanto derivano da luogo di coltivazione dove non si sono rilevati sintomi di Flavescenza Dorata e Legno Nero. Le barbatelle "VCR" possono quindi circolare liberamente anche in zone viticole ancora indenni dalla presenza di fitoplasmi della vite: una garanzia in più per tutti i viticoltori ed in particolar modo per quelli che sono costretti ad operare in zone altamente colpite dalla presenza di questa malattia e che esigono materiale che ne sia sicuramente esente!



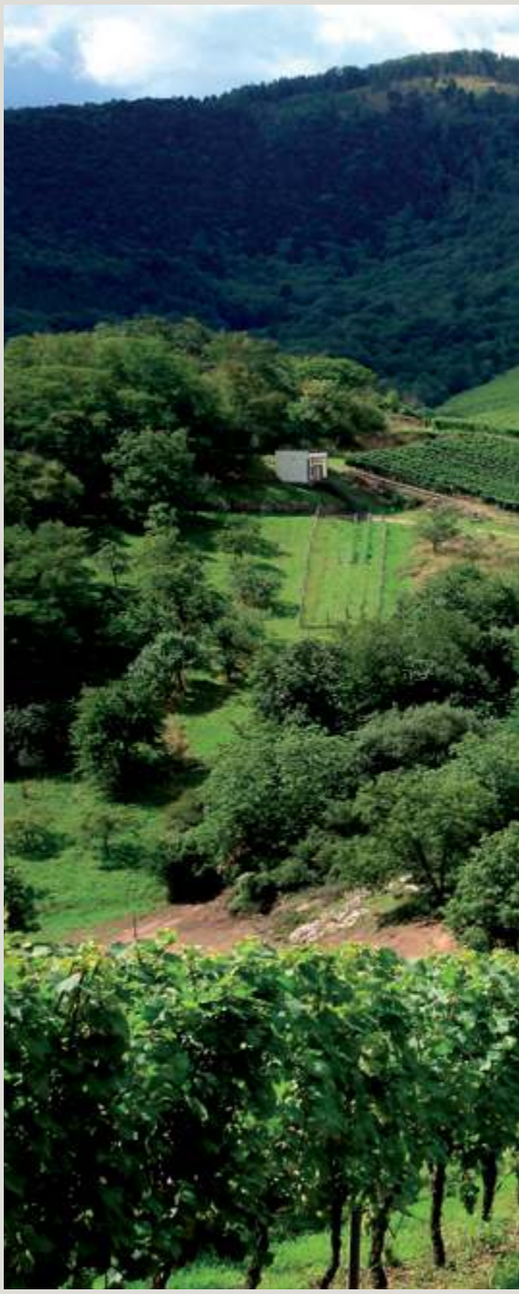
Trasporto verso le agenzie
VCR in Italia e all'estero



Messa a dimora
con macchine Wagner



Impianto realizzato
con barbatelle VCR



IL SERVIZIO VCR

È evidente a tutti quanto sia importante mettere a disposizione dei viticoltori barbatelle e cloni di qualità, ma non meno importante è anche il servizio di pre- e post- vendita.
I Vivai Cooperativi Rauscedo dispongono di una struttura organizzativa tale per cui il vigneto può essere progettato e realizzato chiavi in mano grazie alla presenza di agronomi specializzati in viticoltura e di collaboratori esterni per l'esecuzione dei lavori. Dalle analisi del terreno alla scelta del modello viticolo, delle varietà, dei cloni e dei portinnesti, alla messa a dimora con macchina Wagner a guida satellitare delle barbatelle, all'impianto dei pali e stesura dei fili, tutto ciò è realizzabile dai Vivai Cooperativi Rauscedo.
Ma il servizio offerto da VCR non termina con la consegna delle barbatelle: i nostri tecnici sono disponibili ad effettuare sopralluoghi in vigneto per verificare il buon attecchimento delle piante e dare utili consigli per la buona gestione dell'impianto.
Inoltre VCR, da sempre sensibile al mantenimento della biodiversità ed alla salvaguardia di biotipi anche di varietà minori, offre la possibilità

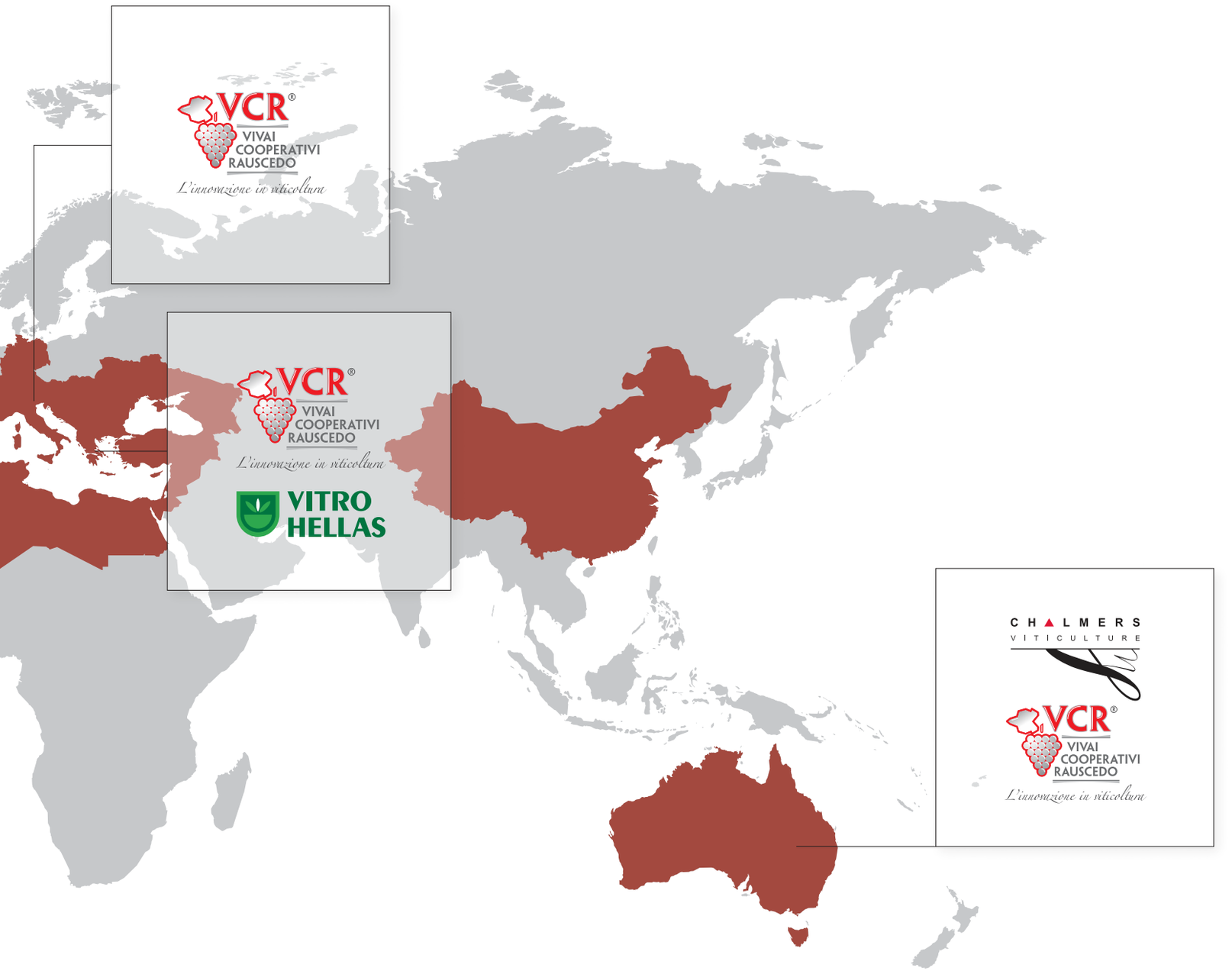


di moltiplicare le selezioni aziendali con produzioni su commessa, anche per piccole quantità, garantendo barbatelle prodotte sul portinnesto desiderato ad uso esclusivo dell'azienda committente. In sintesi, i viticoltori di tutto il mondo nei Vivai Cooperativi Rauscedo non trovano un semplice vivaista fornitore di barbatelle ma un partner in grado di dare un contributo a tutto campo, per far sì che qualsiasi progetto vitivinicolo assicuri nel tempo la maggiore redditività possibile.



VCR NEL MONDO

La presenza commerciale dei Vivai Cooperativi Rauscedo ormai riguarda tutti i Paesi viticoli del mondo. Data l'importanza del mercato francese, ad ottobre 2003 si è deciso di costituire nel sud della Francia, vicino a Nimes, una società denominata "VCR France" con l'obiettivo di operare direttamente su quel mercato avvalendosi non solo di barbatelle della casa madre, ma anche di quelle prodotte direttamente. Negli USA le barriere fitosanitarie sono tali da impedire l'utilizzo di materiale viticolo esterno: di conseguenza le barbatelle "VCR", benché potenzialmente apprezzate dai viticoltori californiani, non vi possono essere esportate. L'interesse dimostrato verso i cloni originali "VCR" ha indotto i Vivai Cooperativi Rauscedo ad aprire una nuova società a Santa Rosa, Sonoma Valley, California, allo scopo di produrre e diffondere localmente barbatelle di qualità "VCR". Costituita nel 1996, "Nova Vine" ha già fornito i più prestigiosi ed importanti viticoltori locali, da Mondavi a Gallo, da Martini a Sebastiani, ecc.
Nel frattempo, i cloni originali "VCR" hanno superato i severissimi controlli sanitari previsti dalle norme di quarantena e certificazione "USA" e sono



oggetto di commercializzazione da parte di "Nova Vine". Mentre in California l'obiettivo dei Vivai Cooperativi Rauscedo è di produrre barbatelle innestate stile "VCR", in Australia un accordo è stato portato a termine con il più importante vivaista locale, "Chalmers Nurseries", per diffondere i cloni "VCR". Anche in questo caso le selezioni "VCR" sono state sottoposte a controlli sanitari che sono stati brillantemente superati. I cloni "VCR" sono ormai utilizzati, in forma diretta o indiretta, dai viticoltori di tutti i continenti.

In Spagna la presenza "VCR" è assicurata fin dal 1989 dalla Società Agromillora Iberia, leader mondiale nella produzione di olivi e nella realizzazione di impianti olivicoli ad alta densità, nonché produttrice di fruttiferi. Agromillora Iberia si avvale di una rete di 25 agenti con deposito che coprono l'intero territorio viticolo della Spagna. In Grecia opera invece Vitrohellas, società produttrice di fruttiferi e distributrice delle barbatelle di varietà internazionali e locali in tutta la nazione, isole comprese.



DESCRIZIONE DELLE PRINCIPALI VARIETÀ E CLONI MOLTIPLICATI DA VCR

INDICE

VARIETÀ E CLONI AD UVA DA VINO

Aglianico, Aglianico del Vulture 42
Albana 45
Albarossa 46
Aleatico 47
Alicante Bouschet 48
Ancellotta 49
Ansonica 50
Arneis 51
Barbera 53
Bombino Bianco 55
Cabernet Franc 56
Cabernet Sauvignon 57
Calabrese 59
Cannonau 60
Carignano 61
Carmenere 62
Casavecchia 64
Catarratto Bianco Comune 65
Catarratto Bianco Lucido 66
Chardonnay 67
Ciliegiolo 69
Cortese 70
Corvina 72
Corvinone 74
Croatina 76
Dolcetto 77
Ervi 79
Falanghina 80
Fiano 81
Freisa 82
Garganega 84
Glera 86
Glera Lunga 88
Grecanico Dorato 90
Grechetto 91
Greco B. (di Tufo) 92
Grignolino 94
Grillo 95
Lambrusco di Sorbara 96
Lambrusco Grasparossa 97
Lambrusco Maestri 98
Lambrusco Marani 99
Lambrusco Salamino 100
Lambrusco Viadanese 102
Malbech 104
Malvasia Bianca di Candia 105
Malvasia Bianca Lunga 106
Malvasia del Lazio 107
Malvasia di Candia Aromatica 108
Malvasia Istriana 109
Malvasia Nera 111
Manzoni Bianco 112
Marselan 113
Marzemino 114
Merlot 115
Montepulciano 118
Moscato Bianco 120
Moscato Giallo 122
Nebbiolo 124
Negro Amaro 128
Nerello Mascalese 129
Ortrugo 130
Palava 131
Passerina 132
Pecorino 133
Petit Verdot 134
Piedirosso 135
Pignoletto 137
Pignolo 138
Pinot Bianco 139
Pinot Grigio 141
Pinot Nero 142
Primitivo 144
Raboso Piave 146
Rebo 148
Refosco dal Peduncolo Rosso 149
Ribolla 150
Riesling B. 151
Riesling Italico 152
Rondinella 153
Sagrantino 155
Sangiovese 156
Sauvignon 161
Semillon 163
Syrah 164
Tannat 165
Teroldego 166
Tintilia 167
Tocai Friulano 168
Traminer 170
Trebbiano Romagnolo 171
Trebbiano Toscano 173
Uva di Troia 174
Verdicchio 175
Verduzzo Friulano 177
Vermentino 179
Vernaccia di S. Gimignano 181
Viognier 183

ALTRI VITIGNI AD UVA DA VINO

Cesanese 184
Cococciola 184
Coda di Volpe 184
Durella 185
Erbaluce 185
Fortana 185
Gaglioppo 186
Greco Bianco 186
Malvasia di Casorzo 186
Pallagrello Bianco 187
Pallagrello Nero 187
Trebbiano Giallo 187
Trebbiano Spoletino 188
Verdiso 188
Verduzzo Trevigiano 188

VARIETÀ E CLONI AD UVA DA TAVOLA

Alphonse Lavallée 190
Black Magic 191
Cardinal 192
Crimson Seedless 193
Danuta 194
Italia 195
Matilde 196
Michele Palieri 197
Moldova 198
Moscato Amburgo 199
Prima 200
Regina 201
Sublima Seedless 202
Sultanina 203
Supernova Seedless 204
Victoria 205

ALTRI VITIGNI AD UVA DA TAVOLA

Baresana 206
Lattuario Nero (Regina Nera) 206
Panse Precoce 206
Pizzutello Bianco 207
Regina dei vigneti 207
Zibibbo (Moscato d'Alessandria) 207

VARIETÀ E CLONI AD UVA DA VINO

AGLIANICO, AGLIANICO DEL VULTURE







SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	15.529	15.011	13.028	9.887*	11.030**

* 2.333 di Vulture, 7.554 di Taurasi
** 3.500 di Vulture, 7.530 di Taurasi

Di origine antichissima, introdotti in Campania dalla Grecia, andarono successivamente diffondendosi in Basilicata ed in Puglia.

Caratteri ampelografici: si coltivano generalmente due popolazioni diverse, una nella zona del Taurasi ed una nel Vulture, spesso però le loro caratteristiche differenziali dipendono dalle diverse condizioni ambientali. Germoglio aperto, cotonoso, verde o giallo bronzato. Foglia medio-piccola, pentagonale trilobata o pentalobata con seno peziolare a V chiuso. Grappolo piccolo o medio, cilindrico semplice o alato, mediamente compatto. Acino medio-piccolo sferico; buccia pruinosa. Il Taurasi si differenzia dal Vulture per la minore vigoria, per il grappolo tendente al cilindrico con, a volte, leggera acinellatura e per l'acino leggermente più piccolo.
Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria, tralcio lungo, robusto, ad internodi medi, vegetazione con portamento eretto ed equilibrato. Nelle zone classiche di coltura ad altitudini di 300-500 m sul livello del mare preferisce terreni sciolti e ben esposti; nelle zone più calde si adatta ai diversi tipi di terreno.
Allevamento e potatura: nei climi caldi si adatta ad ogni forma di allevamento e potatura; nei climi più freddi dell'area di coltura sono indicate le forme a controspalliera, con tralci ben proporzionati attraverso oculate operazioni a verde. Queste operazioni consentono di evitare gli attacchi di botrite al grappolo e di ottenere una buona lignificazione dei tralci ed un prodotto perfettamente maturo.
Epoca di germogliamento: precoce.
Epoca di maturazione: tardiva.
Produzione: media e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile alla botrite ed al marciume acido nei climi più piovosi ed umidi. Soffre la siccità prolungata.
Potenziale enologico: dà vino di colore rosso rubino intenso, di sapore fresco, fruttato, con ottimo profilo aromatico e polifenolico, di corpo, armonico. Invecchiato acquista in finezza sprigionando profumi delicati tanto da divenire un vino aristocratico ai più alti livelli dei classici vini italiani.
Cloni in moltiplicazione: Aglianico (biotipo Taurasi) VCR2, VCR7, VCR13, VCR23, VCR103, VCR106, VCR109, VCR111, AV02, Aglianico del Vulture VCR11, VCR14.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Aglianico (biotipo Taurasi) VCR121, VCR279, VCR287, Aglianico (biotipo Taburno) VCR381.

AGLIANICO
VCR2
(Biotipo Taurasi)

Origine:
Grottaminarda (AV)

Anno di omologazione: 1995



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: presenta un'ottima struttura anche se meno dotato rispetto agli altri cloni come profilo aromatico e polifenolico; merita di entrare in taglio con VCR7 e VCR13.

AGLIANICO
VCR7
(Biotipo Taurasi)

Origine:
Grottaminarda (AV)

Anno di omologazione: 1994

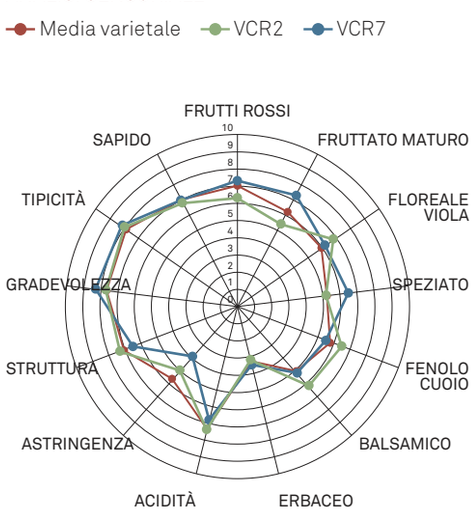


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: presenta un quadro aromatico e polifenolico mediamente positivo, tannini morbidi e buona struttura per cui è indicato per il medio affinamento.

ANALISI SENSORIALE



AGLIANICO

VCR13

(Biotipo Taurasi)

Origine:
Grottaminarda (AV)

Anno di omologazione: 1996



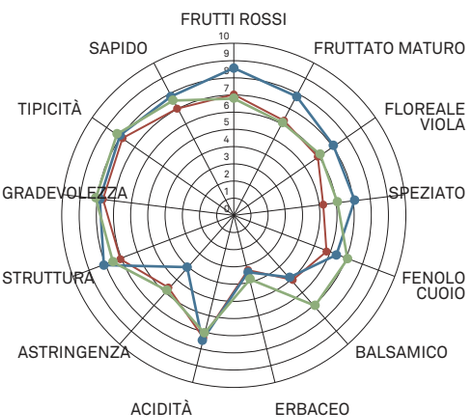
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: presenta un quadro polifenolico molto positivo con ottima dotazione antocianica e stabilità del colore e il quadro aromatico con note floreali molto evidenti. Indicato il taglio con VCR7 e VCR2 nel lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR13 — VCR23



AGLIANICO

VCR23

(Biotipo Taurasi)

Origine:
Grottaminarda (AV)

Anno di omologazione: 1999



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore rosso violaceo intenso, con profumi di viola e frutti di bosco persistenti e delicati; il profilo polifenolico risulta particolarmente positivo per il contenuto in polifenoli totali e l'intensità colorante. Adatto al lungo affinamento.

AGLIANICO

VCR103

(Biotipo Taurasi)

Origine:
Grottaminarda (AV)

Anno di omologazione: 2006



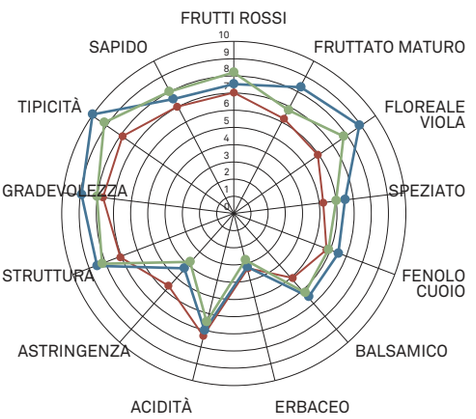
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini strutturati di caratteristiche intermedie tra Vulture e Taurasi con ottimo livello antocianico e profilo aromatico ampio ed equilibrato.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR103 — VCR106



AGLIANICO

VCR106

(Biotipo Taurasi)

Origine: Pedemontana Avellinese

Anno di omologazione: 2006



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: il profilo aromatico caratterizzato da intensi sentori floreali e fruttati ne indica l'uso per vini anche giovani in taglio eventualmente con il Piedirosso.

AGLIANICO

VCR109

(Biotipo Taurasi)

Origine: Pedemontana Avellinese

Anno di omologazione: 2006



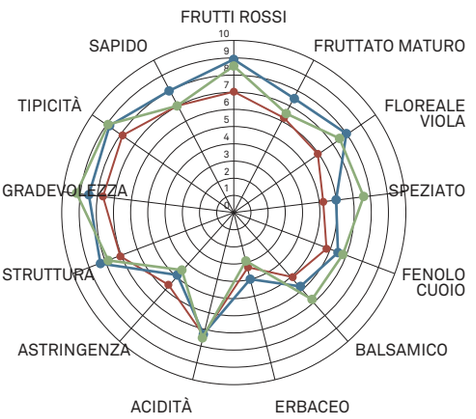
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: ideale per vini fruttato-floreali giovani grazie anche ad una dotazione di tannini particolarmente morbidi.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR109 — VCR111



AGLIANICO

VCR111

(Biotipo Taurasi)

Origine:
Grottaminarda (AV)

Anno di omologazione: 2004



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: ottime la dotazione antocianica, la struttura e la componente aromatica rappresentata da intensi sentori di fruttato maturo, frutti rossi e fenolo-cuoio. Adatto per il lungo invecchiamento.

AGLIANICO
VCR121*
(Biotipo Taurasi)

Origine: Az. Agr. Feudi di San Gregorio (AV)

* In via di omologazione



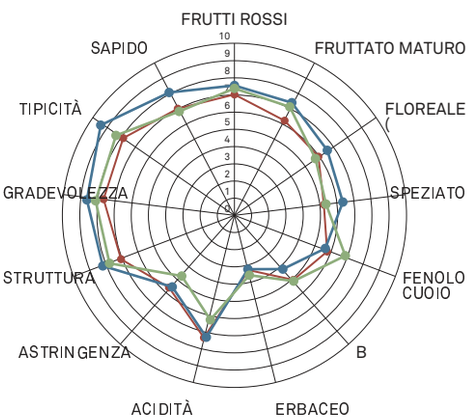
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: ideale per vini fruttato-floreali, giovani, freschi grazie alla dotazione di tannini particolarmente morbidi. Si presta eventualmente al taglio con altre varietà.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR121* — VCR279*



AGLIANICO
VCR279*
(Biotipo Taurasi)

Origine: Az. Agr. Feudi di San Gregorio (AV)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima dotazione antocianica con intensi sentori floreali-fruttati, di buona struttura e con un piacevole retrogusto fenolico. Adatto all'invecchiamento prolungato.

AGLIANICO
VCR287*
(Biotipo Taurasi)

Origine: Az. Agr. Feudi di San Gregorio (AV)

* In via di omologazione



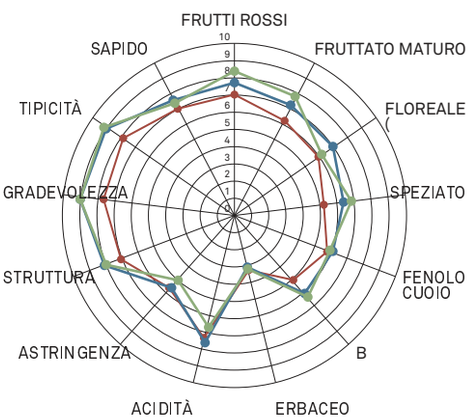
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima tonalità e intensità colorante, sapidi, caldi e strutturati. Ottime le note floreali e fruttate giustamente bilanciate da profumi speziati e fenolici. Adatto all'invecchiamento prolungato.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR287* — VCR381*



AGLIANICO
VCR381*
(Biotipo Taburno)

Origine: Torrecuso (BN)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: presenta un quadro polifenolico complesso con ottima dotazione antocianica. Ottima la stabilità di colore e buona la struttura. È caratterizzato da sentori floreali-fruttati e leggero balsamico. Adatto all'invecchiamento.

AGLIANICO DEL VULTURE
VCR11

Origine: Venosa (PZ)

Anno di omologazione: 1997



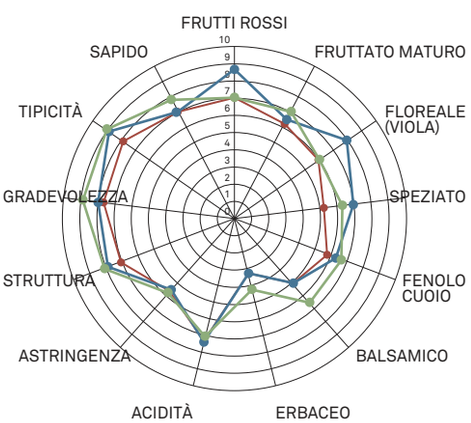
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: il quadro aromatico del clone risulta molto interessante soprattutto per i componenti glicosidati. Il quadro polifenolico è discreto per cui si consiglia di utilizzare il clone per il lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR11 — VCR14



AGLIANICO DEL VULTURE
VCR14

Origine: Venosa (PZ)

Anno di omologazione: 1997



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: presenta un quadro polifenolico positivo mentre quello aromatico risulta caratterizzato da evidenti note floreali e fruttate. Ideale il taglio con il VCR11 e/o con il Taurasi VCR2 e VCR23.

ALBANA



Forse proveniente dai Colli Albani e comunque dal nome romano, il vitigno ha trovato diffusione solo in Romagna, soprattutto nelle aree collinari ove dà un prodotto caratteristico.

Caratteri ampelografici: varietà molto eterogenea e mutante, ha caratteri abbastanza stabili nel tipo "della Serra". Altri biotipi a grappolo più compatto o a rachide molto grosso vanno scomparendo. Germoglio ad apice espanso, verde-biancastro o giallastro. Foglia grande, pentagonale, trilobata, con seno peziolare a lira chiusa, spesso con bordi sovrapposti, pagina inferiore con leggero tomento. Grappolo molto lungo, cilindrico, alato, semispargolo; acino medio-grosso, sferoide, di colore giallo-ambrato, con buccia sottile e pruinosa; polpa succosa di sapore leggermente aromatico.
Attitudini colturali: vitigno molto vigoroso, tralci robusti ad internodo medio-lungo, vegetazione tendenzialmente squilibrata con portamento semieretto. Si adatta a vari tipi di terreno non troppo umidi o clorosanti, preferisce quelli di collina di buona esposizione e climi asciutti.
Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento più o meno espanse e potature lunghe. Accurate potature a verde nella controspalliera permettono una regolare maturazione del frutto.
Epoca di germogliamento: tardiva.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: abbondante e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, un po' sensibile all'oidio.
Potenziale enologico: dà vini di colore giallo dorato non intenso, leggermente fruttati, giustamente tannici, abbastanza di corpo ed armonici. Si producono due tipi di vino diversi, secco ed amabile o dolce. Si può vinificare come vino frizzante, fruttato, di colore giallo scarico, non molto alcolico, beverino e di tipo spumante più fine e delicato.
Cloni in moltiplicazione: Albana R4, VCR21, AL7T, AL14T.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Albana VCR462.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	9.653	6.782	4.562	2.801	839*

* Stima Regione Emilia Romagna

ALBANA
R4

Origine: Castel Bolognese (BO)



Anno di omologazione: 1969

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: il clone è del tipo "Albana Serra"; dà vini molto tipici di colore giallo paglierino, armonici con sfumature di tannini morbidi.

ALBANA
VCR21

Origine: Imola (BO)



Anno di omologazione: 1994

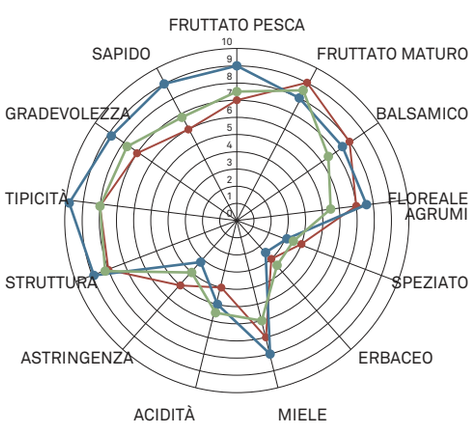
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini giallo paglierino carico caratterizzati da un intenso aroma di pesca, armonici, dal sapore leggermente amarognolo, asciutti.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — R4 — VCR21



ALBAROSSA



Vitigno ottenuto nel 1938 dal Prof. Giovanni Dalmasso incrociando il Nebbiolo di Dronero x Barbera. Per le potenzialità enologiche si ritiene vitigno adatto alla produzione di grandi vini. Attualmente è ancora poco diffuso.

Caratteri ampelografici: il vitigno presenta scarsa eterogeneità al proprio interno come del resto in ogni incrocio. Il germoglio presenta apice aperto, setoloso, verde biancastro con sfumature rossastre ai margini. Foglia di dimensioni medie, pentagonale o pentalobata, seno peziolare a U, pagina inferiore aracnoidea con nervature setolose. Grappolo medio, piramidale, alato, di media compattezza. Acino piccolo, ellittico con buccia molto pruinosa.
Attitudini colturali: vitigno di media vigoria con portamento della vegetazione semieretto, predilige terreni di medio impasto, collinari, di buona esposizione. Dà ottime risposte qualitative anche in ambienti caldi.
Allevamento e potatura: si adatta bene alla controspalliera e predilige potature lunghe tipo Guyot.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: buona e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale alle malattie. Sensibile alle gelate tardive.
Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura, buona acidità, con ottimo profilo aromatico e polifenolico, da usarsi sia in taglio che in purezza. Evidenti le note fruttate e speziate. L'invecchiamento in legno conferisce morbidezza ai tannini e complessità ed eleganza al vino.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	n.d.	n.d.	8	90

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DELL'ALBAROSSA "VCR"

VARIETÀ	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Albarossa	Campo prova VCR Piemonte	2006	Guyot	5.000	2,4	12	20,8	10,2	3,16
Albarossa	Campo prova VCR Piemonte	2007	Guyot	5.000	2,3	11,5	21,9	9	2,94
Albarossa	Campo prova VCR Piemonte	2008	Guyot	5.000	2,2	11	21,8	12,1	2,5
DATI MEDI				**5.000**	**2,3**	**11,5**	**21,5**	**10,43**	**2,87**

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	FLAVONOIDI (mg/l)	ANTOCIANI (mg/l)	POLIFENOLI TOTALI (mg/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	6	2,5	0,1	3,66	29,9	1.540	1.101	3.195	12,6	3,2	0,58
	6,4	2,6	0,1	3,32	23,9	1.434	1.113	2.776	13,36	4	0,5
	6	3,19	2,46	3,19	28,5	1.670	1.070	2.640	13,32	4,4	0,49
DATI MEDI	**6,13**	**2,76**	**0,89**	**3,39**	**27,43**	**1.540**	**1.095**	**2.870**	**13,09**	**3,87**	**0,52**

ALEATICO



Vitigno introdotto probabilmente dai Greci in Italia e successivamente diffusosi in Puglia, Lazio, Toscana ed in particolare nell'Isola d'Elba.

Caratteri ampelografici: il vitigno presenta una buona eterogeneità al proprio interno soprattutto per quanto concerne la forma del grappolo. Germoglio ad apice espanso, lanuginoso, verde-ambrato. Foglia media, pentagonale, tri- o quinquelobata con seno peziolare a lira chiuso. Pagina inferiore glabra. Grappolo medio, allungato, cilindrico, conico, con un'ala. Acino medio con buccia pruinosa; polpa succosa di sapore moscato.
Attitudini colturali: vitigno di media vigoria con vegetazione semiricadente. Preferisce ambienti asciutti, ventilati con buona esposizione se collinari e terreni sciolti, argilloso-calcarei.
Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento più o meno espanse e potature tendenzialmente lunghe.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: media e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale. Talvolta presenta acinellatura verde nelle primavere fredde e piovose.
Potenziale enologico: dà vini rossi di profumo finemente aromatico e caratteristico di moscato e frutti di bosco, in particolare lampone e mora. Si possono ottenere anche degli ottimi vini da dessert da uve con appassimento sulla pianta o in adeguati locali.
Cloni in moltiplicazione: Aleatico VCR438; cloni francesi: Inra-Entav 802.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	2.120	1.390	589	515	206

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	–	–	25	30	14

ALEATICO

VCR438

Origine:
Campoliveri (LI)

Anno di omologazione: 2009



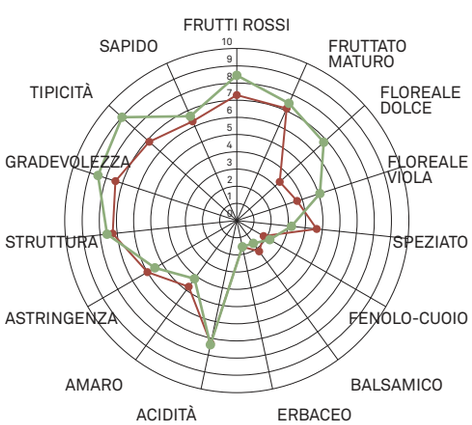
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini tipici caratterizzati da aroma moscato non troppo intenso. Evidenti sono anche le note di mora e lampone e floreale dolce. Buona la struttura. Il profilo aromatico viene esaltato con l'affinamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR438



ALICANTE BOUSCHET



La varietà è stata costituita in Francia da Henry Bouschet nel 1855 incrociando Grenache x Petit Bouschet. È diffusa in Francia, Spagna (Garnacha Tintorera), in Toscana, Sardegna e Sicilia.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, le differenze più importanti si riscontrano per forma e grandezza del grappolo e per produttività. Germoglio ad apice lanuginoso verde-biancastro, foglia media, trilobata a forma triangolare con seno peziolare a lira più o meno chiusa. Pagina inferiore lanuginosa. Grappolo medio, conico tendenzialmente compatto. Acino medio, con buccia spessa, polpa colorata.
Attitudini colturali: vitigno di vigoria media con portamento della vegetazione eretto. Si adatta bene a terreni da sciolti ad argilloso-calcarei e ad ambienti caldi o temperato caldi.
Allevamento e potatura: predilige forme di allevamento di media espansione con potatura media o corta.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-precoce.
Produzione: buona.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile all'escoriosi, alla peronospora e ai fitoplasmi della vite.
Potenziale enologico: è utilizzato in taglio con altri vini per apportare colore in quanto in purezza manca di finezza, eleganza ed evidenzia notevoli carenze nel profilo aromatico e polifenolico.
Cloni in moltiplicazione: cloni francesi: Inra-Entav 803, 804.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	21	21	23	73	444

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	20.563	21.996	15.769	9.393	7.104

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DELL' ALICANTE BOUSCHET INRA-ENTAV 803

VARIETÀ	CLONE	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Alicante Bouschet	CL. 803	Centro marze VCR Grado	2007	Cord. Sper.	2.900	3,1	8,99	19,3	6,8	3,54
Alicante Bouschet	CL. 803	Centro marze VCR Grado	2010	Cord. Sper.	2.900	3,3	9,6	20,7	7	3,52
DATI MEDI					**2.900**	**3,2**	**9,3**	**20**	**6,9**	**3,53**

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	FLAVONOIDI (mg/l)	ANTOCIANI (mg/l)	POLIFENOLI TOTALI (mg/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	5,3	1,5	0,1	3,75	24,8	1.442	862	2.818	11,62	3,6	0,51
	6,5	3,2	0,92	3,71	32,3	1.374	1.011	2.828	12,5	2,8	0,56
DATI MEDI	**5,9**	**2,35**	**0,51**	**3,73**	**28,55**	**1.408**	**937**	**2.823**	**12,06**	**3,2**	**0,54**

ANCELLOTTA



Vitigno diffuso soprattutto in Emilia dove viene utilizzato per la produzione dei "rossissimi". Attualmente è diffuso anche in Veneto, Toscana, Friuli e basso Trentino ed è coltivato con successo anche in Brasile, Argentina ed Est Europa.

Caratteri ampelografici: varietà assai omogenea; i biotipi presenti differiscono per vigore e produttività. Germoglio ad apice mediamente espanso, verde-giallastro con qualche sfumatura rosa. Foglia media, pentalobata con seno peziolare a U aperto. Angolo alla sommità del lobo centrale retto, lobi molto marcati, il mediano lanceolato. Pagina inferiore pubescente con tomento sulle nervature che sono poco appariscenti. Grappolo medio, piramidale provvisto di un'ala, solitamente spargolo. Acino piccolo con buccia blu-nero, pruinosa, di medio spessore, consistente, di sapore neutro; polpa colorata.
Attitudini colturali: vitigno di elevato vigore con portamento della vegetazione semieretto; si adatta a diversi terreni ma preferisce quelli a medio impasto tendenti all'argilloso. Si avvantaggia di climi asciutti e ben ventilati.
Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento espanse come Guyot, Sylvoz e GDC con potatura corta e mista.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: buona e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: media alla peronospora. Può andare soggetta a colatura nelle primavere fredde e piovose.
Potenziale enologico: dalle uve di Ancellotta si ottengono vini molto ricchi di colore, di media alcolicità, adatti al taglio. La carica antocianica risulta molto elevata, oltre ad essere stabile nel tempo, da cui l'utilizzo nell'industria dei mosti concentrati per la produzione del rossissimo. In determinati ambienti pedoclimatici si sono ottenuti degli ottimi prodotti da destinarsi alla vendita in purezza.
Cloni in moltiplicazione: Ancellotta R2, VCR540, FEDIT18CSG.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Ancellotta VCR463.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	7.284	6.125	4.716	4.477	5.079

ANCELLOTTA
R2

Origine:
Massenzatico (RE)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura e colore, adatti alla produzione di rossissimo ed in taglio con il VCR540 anche per la realizzazione di vini molto fruttati e colorati.

ANCELLOTTA
VCR540

Origine:
Sabbioneta (MN)

Anno di omologazione: 2009



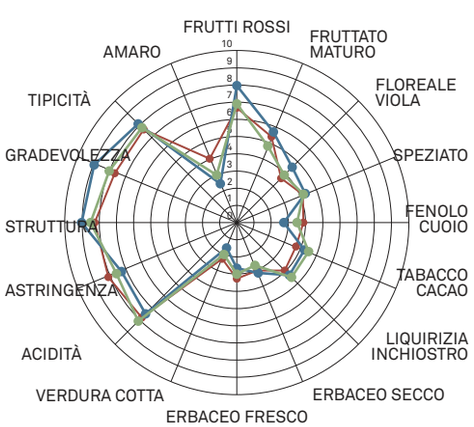
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini intensamente colorati di buona struttura e caratterizzati da sentori di frutti rossi molto pronunciati. Nei Paesi dell'Est Europa questi tipi di vino sono molto apprezzati per l'intensità colorante, il fruttato e la modesta tannicità.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — R2 — VCR540



ANSONICA



Vitigno originario della Sicilia dove viene denominato "Insolia" e dove ha avuto una notevole diffusione; è limitatamente diffuso anche in Toscana nel litorale grossetano.

Caratteri ampelografici: la varietà non è omogenea, presenta diverse caratteristiche differenziali nei vari ambienti in cui si coltiva; attualmente trova consensi il tipo "verde-capuccia". Germoglio ad apice medio, giallo verdognolo, quasi glabro. Foglia medio-grande, pentagonale, quinquelobata, con seno peziolare a lira chiusa con bordi sovrapposti, pagina inferiore glabra. Grappolo grosso, semispargolo, tronco-piramidale, alato. Acino grosso, ellissoidale, di colore giallo dorato, con ombelico evidente; buccia spessa e pruinosa; polpa tendenzialmente croccante e succo di sapore neutro un po' speciale, dolce.
Attitudini colturali: vitigno di ottima vigoria, tralcio lungo, robusto ed elastico, internodi medi, portamento della vegetazione semieretto. Si adatta ai diversi ambienti caldo-aridi del Centro-Sud Italia, sia di pianura che collinari.
Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento di media espansione e potature medio-lunghe.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-precoce.
Produzione: buona e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: in particolari annate è sensibile alla peronospora e all'oidio. Resiste bene alla siccità, meno ai calori estivi.
Potenziale enologico: dà un vino giallo dorato, caldo, profumato, che marsaleggia rapidamente, perfettamente confacente alla produzione del Marsala. Con raccolta anticipata dà un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdastri, profumo caratteristico, sapore caldo, armonico, gradevole con indiscussi pregi di finezza. Viene spesso usato in mescolanza con altre uve a cui aggiunge finezza, forza e profumo ed in particolare con il Catarratto e il Grillo.
Cloni in moltiplicazione: Ansonica VCR3.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	8.060	13.756	12.710	9.518	7.273

ANSONICA
VCR3

Origine: Pitigliano (GR)

Anno di omologazione: 2006

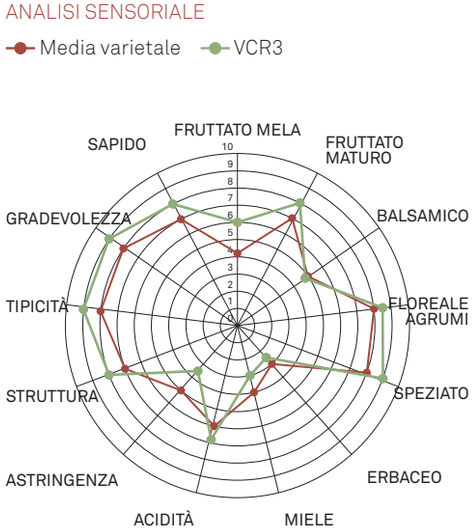


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini dai profumi fruttati intensi e prolungati che evolvono verso lo speziato, di buona struttura; in purezza si presta alla produzione di vini tranquilli mentre all'uvaggio apporta profumi e struttura.

ANALISI SENSORIALE



ARNEIS



Vitigno di ignote origini, rientra nel gruppo delle Bianchette piemontesi e liguri.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice lanuginoso bianco-verdastro. Foglia media orbicolare o pentagonale, trilobata o quinquelobata. Seno peziolare a U aperto. Pagina inferiore aracnoidea sul lembo, leggermente setolosa sulle nervature principali che risultano sfumate di rosa alla base. Grappolo medio o medio-piccolo, conico, cilindrico o piramidale provvisto di una o due ali, compatto. Acino medio-piccolo, ellissoidale o sferoidale; buccia pruinosa; polpa a sapore neutro.
Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria, con portamento della vegetazione eretto; predilige terreni collinari di medio impasto o leggeri ben esposti e climi ventilati, asciutti ma non troppo caldi.
Allevamento e potatura: predilige forme di allevamento con potatura mista ma può essere convenientemente condotto anche a cordone speronato.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-precoce.
Produzione: buona e regolare.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile all'oidio; nella norma per le altre malattie.
Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino scarico, di gradevole aroma floreale-fruttato, sapidi, di buona acidità, da bersi giovani. Utilizzato anche per spumanti metodo Charmat e Champenois e per passiti.
Cloni in moltiplicazione: Arneis VCR1, VCR2, VCR4, CVTCN15, CVTCN19, CVTCN32.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	49	82	510	746	603

ARNEIS
VCR1

Origine: Monteu Roero (CN)

Anno di omologazione: 2000



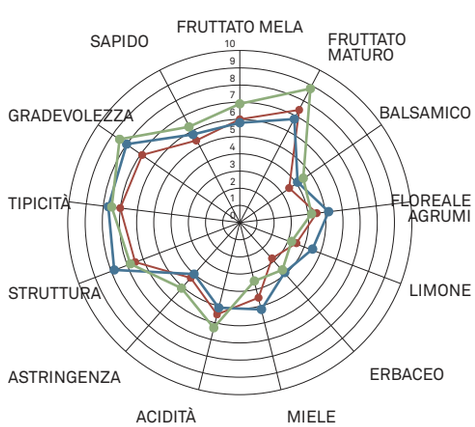
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona struttura, sapidi, con gradevole aroma fruttato non troppo intenso.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR1 — VCR2



ARNEIS
VCR2

Origine: Monteu Roero (CN)

Anno di omologazione: 2000



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di acidità sostenuta e buona struttura, con profumo floreale; si presta alla spumantizzazione.

ARNEIS

VCR4

Origine: Monteu Roero (CN)

Anno di omologazione: 2002



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA

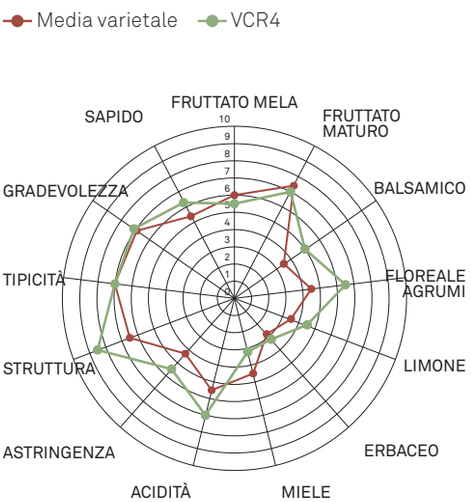
GRAPPOLO

ACINO

PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di acidità e struttura superiori alla media, molto tipici con prevalenti note floreali. Ideali per la spumantizzazione.

ANALISI SENSORIALE



BARBERA



Originario del Monferrato, il vitigno è ampiamente diffuso in Piemonte e Lombardia. Ha trovato più o meno recentemente aree di coltivazione nell'Appennino Tosco-Emiliano, in Campania e seppur limitatamente, un po' ovunque nel Sud, anche se attualmente al di fuori delle aree storiche di coltivazione non si evidenzia l'interesse di un tempo.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	80.547	62.757	47.120	28.337	21.813

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, le caratteristiche differenziali riguardano la vigoria, la grandezza del grappolo e dell'acino e la produttività, la qualità del prodotto. Germoglio ad apice espanso, verde-biancastro, parzialmente carminato. Foglia di media grandezza, pentagonale, quinquelobata; seno peziolare a lira chiuso con bordi sovrapposti; pagina inferiore tomentosa. Grappolo medio, cilindrico-piramidale, giustamente compatto. Acino medio, ellissoidale con buccia pruinosa, sottile; polpa succosa a sapore neutro.
Attitudini colturali: vitigno di media vigoria, con portamento della vegetazione semieretto, tralci relativamente vigorosi, plastici, internodi medi. Si adatta ai diversi tipi di terreno, preferendo quelli tendenzialmente argillosi ed aree collinari ben esposte.
Allevamento e potatura: si adatta a diverse forme di allevamento, ed in particolare al Guyot, ed a potature medie e lunghe non eccessivamente ricche. È indispensabile arieggiare i grappoli per ridurre gli attacchi di botrite.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: ottima e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile un po' all'oidio e di più alla botrite in funzione della compattezza del grappolo. Molto sensibile alla carenza di boro e potassio, soprattutto nei suoli leggeri e sabbiosi.
Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino più o meno intenso, di delicato profumo vinoso, fruttato, giustamente di corpo, abbastanza acido e tannico, talvolta frizzante e piacevole nella sua fragranza giovanile; nelle zone classiche di coltura può dare un vino di corpo, asciutto e tannico, da destinare all'invecchiamento. Per ottenere vini di pregio è necessario contenere vigore e produttività ed adottare cloni ad elevato potenziale enologico.
Cloni in moltiplicazione: Barbera R4, VCR19, VCR101, VCR207, VCR223, VCR433, AT84, CVTAL115, CVTAT171, CVT83, CVTAT424, MIB12, MIB34, 17BA.

BARBERA
R4

Origine: Asti (AT)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini freschi e di pronta beva, di colore rubino, non troppo tannici e non molto rotondi.

BARBERA
VCR19

Origine: Calosso d'Asti (AT)

Anno di omologazione: 2007

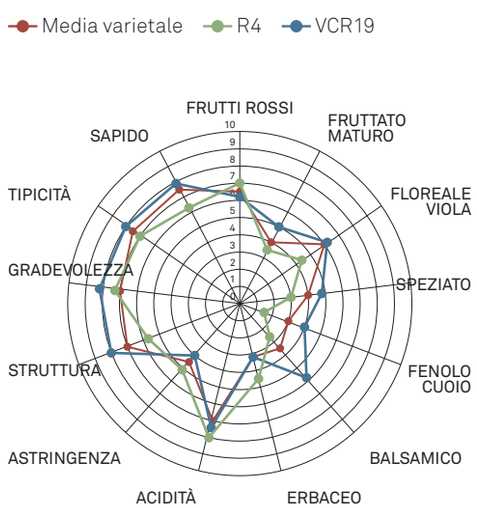


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: buona la dotazione in antociani e polifenoli, ottima la struttura e la dotazione aromatica di frutti rossi e balsamico. Per vini di medio-lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE



BARBERA
VCR101

Origine: Calosso d'Asti (AT)

Anno di omologazione: 2007



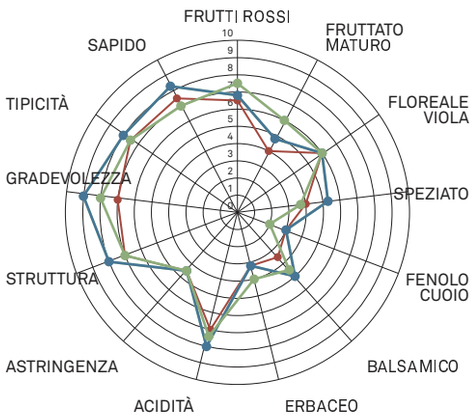
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini con una dotazione aromatica caratterizzata da intensi sentori di fruttato maturo e frutti rossi, con lievi note erbacee. Indicato per vini giovani o di medio invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR101 — VCR207



BARBERA
VCR207

Origine: Costa Vescovato (AL)

Anno di omologazione: 2009



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini con ottima dotazione antocianica, fruttati-speziati, ricchi in polifenoli. Da medio e lungo invecchiamento. Ottimo il taglio con il VCR101.

BARBERA
VCR223

Origine: Montecalvo Versiggia (PV)

Anno di omologazione: 2009



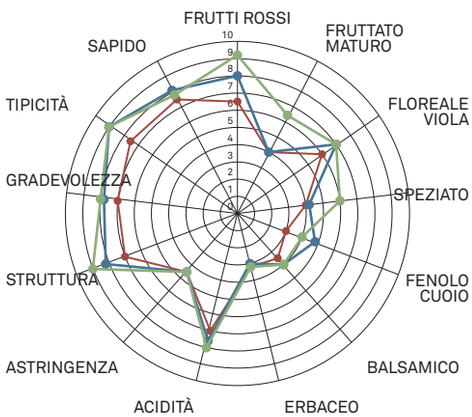
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini fruttati di buona acidità, equilibrati, di un bel colore rosso rubino intenso da bersi giovani o dopo leggero invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR223 — VCR433



BARBERA
VCR433

Origine: Calosso d'Asti (AT)

Anno di omologazione: 2007



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini con un ottimo corredo polifenolico ed aromatico con evidenti note di floreale, frutti rossi e fenolo, ricchi in antociani e dotati di ottima struttura. Per il medio e lungo invecchiamento.

BOMBINO BIANCO







SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	9.152	4.621	16.438	2.984	1.924

Originario forse, come i Trebbiani in generale, del bacino orientale del Mediterraneo o, secondo alcuni, della Spagna. Trova la sua area di coltivazione principale nelle Puglie, in provincia di Foggia, ed un po' ovunque nella costa adriatica; è spesso confuso con altre varietà.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, le caratteristiche differenziali riguardano un po' la forma del grappolo. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, verde-biancastro-bronzato. Foglia di media grandezza con seno peziolare a lira chiusa, trilobata o quinquelobata, pentagonale, lembo ondulato e bolloso, verde carico, tomentosa la pagina inferiore. Grappolo medio-grande, cilindrico-conico, con ali evidenti, semi-compatto. Acino medio, sferoide di colore giallastro, ombelico evidente a stacco non troppo facile; buccia spessa; polpa sciolta, di sapore neutro.
Attitudini colturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione eretto, tralci mediamente robusti, piuttosto lunghi, ramificati, internodi medi. Nelle zone più a sud si adatta ai diversi tipi di terreno purché non eccessivamente argillosi, più a nord preferisce terreni più sciolti, necessita di buone esposizioni per una regolare maturazione dell'uva.
Allevamento e potatura: si adatta alle varie forme di allevamento con potature corte (3-4 gemme) e lunghe purché non eccessive: una carica elevata di gemme per pianta può portare ad alternanza di produzione. Si adatta a forme per la meccanizzazione integrale.
Epoca di germogliamento: tardiva.
Epoca di maturazione: tardiva.
Produzione: buona e costante qualora non si abusi nella carica di gemme per pianta.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: un po' sensibile all'oidio. Sfugge alle brinate primaverili grazie al germogliamento tardivo.
Potenziale enologico: dà un vino giallo paglierino con riflessi dorati, leggermente profumato, di sapore asciutto con caratteristico leggero aroma, vellutato, armonico. Entra spesso nell'uvaggio con altri vitigni affinandone le qualità.

CABERNET FRANC



Originario del Sud-Ovest della Francia, si è diffuso in Italia prima in forma limitata nelle province di Brescia e Frosinone e poi in molte aree viticole dedicate alla produzione di vini rossi bordolesi.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, le eventuali differenze riguardano il potenziale produttivo, che può variare anche in maniera evidente. Apice del germoglio espanso, di colore verde biancastro, sfumato in rosso-bronzato. Foglia di media grandezza, pentagonale, a 3 o 5 lobi con seno peziolare a lira stretta con frequente presenza di un dente; pagina inferiore con lieve tomentosità. Grappolo di medie dimensioni, cilindrico-conico, mediamente compatto. Acino medio-piccolo, sferoidale, con buccia spessa; polpa succosa di sapore erbaceo.
Attitudini colturali: vitigno abbastanza vigoroso con portamento della vegetazione semieretto, preferisce terreni argilloso-calcarei ma può dare buoni risultati anche in terreni sabbiosi o sciolti, purché in assenza di stress idrici.
Allevamento e potatura: preferisce forme di potatura lunghe ma in ambienti caldi e siccitosi può convenientemente essere potato a sperone. La lignificazione è buona e comunque migliore che nel Cabernet Sauvignon e nel Carménère, pertanto può essere coltivato anche in aree ad inverni rigidi.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: buona e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: è media nei confronti della botrite e dell'esca. Sensibile alle cicaline e all'eutipiosi.
Potenziale enologico: questo vitigno permette di ottenere dei vini di buona qualità, di elevato grado zuccherino, di buona struttura e contenuto in polifenoli. Normalmente entra in taglio con Merlot e Cabernet Sauvignon; in purezza presenta un lieve sapore erbaceo che si perde con l'invecchiamento.
Cloni in moltiplicazione: Cabernet Franc VCR10, ISVFV4, ISV101, ISVSAVARDO7, ISVSAVARDO8; cloni francesi: Inra-Entav 210, 212, 214.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Cabernet Franc VCR2, VCR4, VCR165, VCR166, VCR170, VCR263.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	477	590	600	710	845

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	17.864	22.606	30.256	35.163	38.691

CABERNET FRANC
VCR10

Origine: Passirano (BS)

Anno di omologazione: 1992



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini eleganti, strutturati, morbidi ed equilibrati, ricchi di colore, caratterizzati da sentori di frutti rossi, floreale e speziato. Si presta al taglio con i bordolesi o anche in purezza.

CABERNET FRANC
VCR2*

Origine: Cervignano (UD)

* In via di omologazione

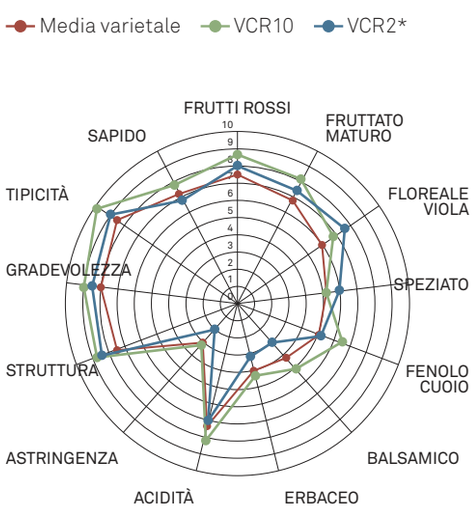


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di discreta tonalità e intensità colorante, di buona struttura e ottima acidità, caratterizzati da sentori fruttati (frutti rossi) e floreali (violetta) con piacevoli note speziate. Si presta alla vinificazione in purezza o in uvaggio con i bordolesi.

ANALISI SENSORIALE



CABERNET SAUVIGNON



Di origine francese, zona bordolese, il vitigno è diffuso nelle aree temperate-calde di tutto il mondo; introdotto inizialmente nelle Tre Venezie, ha trovato successivamente aree di coltura un po' ovunque in Italia e soprattutto nelle aree con sommatorie termiche più elevate. Secondo stime OIV, nel 2000 la superficie mondiale di Cabernet Sauvignon era di 160.000 ha.





Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, le differenze riguardano la forma del grappolo e il vigore. Germoglio ad apice espanso, con evidenti sfumature rosate. Foglia di media grandezza, pentagonale, quinquelobata e con seno peziolare chiuso a bordi sovrapposti, quasi glabra. Grappolo medio-piccolo, cilindrico, spesso con un'ala evidente, mediamente compatto. Acino medio, sferoide; buccia consistente; polpa un po' carnosa e di sapore leggermente erbaceo.
Attitudini colturali: vitigno mediamente vigoroso, tralci tendenzialmente assurgenti ad internodi medio-corti. Si adatta ai climi caldi o comunque tendenzialmente asciutti e ventilati; al nord preferisce terreni ben esposti in collina e sassosi o argillosi e ben drenati in pianura. Non accetta terreni tendenzialmente fertili ed umidi che indurrebbero la pianta ad un scarsa lignificazione e climi con insufficiente sommatoria termica.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento e di potatura, purché ridotte anche in funzione degli ambienti prescelti per la coltura. Si deve potare medio-lungo nel nord, mentre nel centro-sud può essere potato medio-corto. Molto importanti sono le operazioni a verde per creare un giusto equilibrio fra vegetazione e produzione.
Epoca di germogliamento: tardiva.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: media e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: è sensibile alle malattie del legno (esca, eutipiosi) e al disseccamento del rachide, specie se innestato su SO4, per cui si rende necessario un controllo del rapporto K/Mg nel terreno. Taluni cloni francesi presentano incompatibilità con il 3309C.
Potenziale enologico: dà vini di colore rosso rubino intenso, tendenti al violaceo, di corpo, alcolici, aromatici e provvisti di un lieve e caratteristico sapore erbaceo. Con l'invecchiamento si affina notevolmente. Vinificato con altri vini ne migliora le caratteristiche organolettiche. I vini migliori si ottengono da vigneti coltivati in terreni di grava, drenanti e ben esposti o in collina con terreni leggermente argilloso-calcarei.
Cloni in moltiplicazione: Cabernet Sauvignon R5, VCR8, VCR11, VCR19, ISV2, ISV105, ISV117, ISVFV5, ISVFV6; cloni francesi: Inra-Entav 15, 169, 338, 685.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Cabernet Sauvignon VCR7, VCR9, VCR13, VCR90, VCR264, VCR291, VCR489, VCR492, VCR496, VCR500.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	846	1.677	2.403	8.042	15.795

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	11.882	22.992	36.468	49.393	60.385

CABERNET SAUVIGNON

R5

Origine: San Michele all'Adige (TN)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima intensità colorante, strutturati, morbidi, da medio-lungo invecchiamento ed eventualmente in taglio con Merlot e/o altri vini.

CABERNET SAUVIGNON

VCR8

Origine: California, Az. Martini

Anno di omologazione: 2003



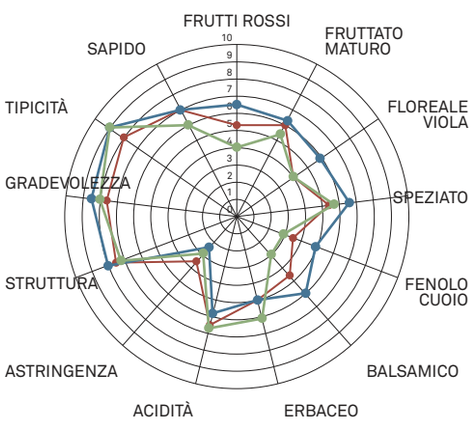
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura ed intensità colorante caratterizzati da intensi sentori di speziato, balsamico, cuoio e floreale. Per medio e lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — R5 — VCR8



CABERNET SAUVIGNON

VCR11

Origine: California, Az. Martini

Anno di omologazione: 2003



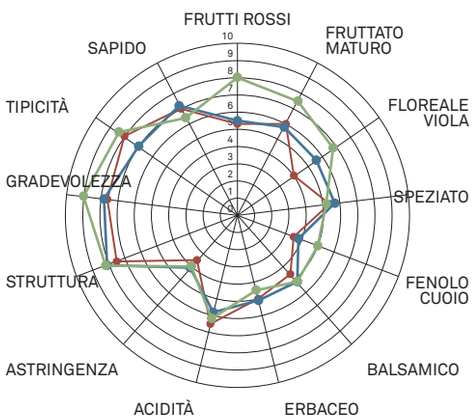
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini caratterizzati da intensi sentori fruttati e floreali da bersi giovani o con medio invecchiamento. Ottimo il taglio con R5 che ne ammorbidisce la tannicità.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR11 — VCR19



CABERNET SAUVIGNON

VCR19

Origine: Cile

Anno di omologazione: 2003



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini da lungo invecchiamento di elevata tannicità ed ottima struttura. L'affinamento in botte conferisce morbidezza ai tannini, rotondità e maggiore complessità al vino. Indicato il taglio con R5 e/o VCR8.

CABERNET SAUVIGNON

VCR7*

Origine: Cervignano (UD)

* In via di omologazione



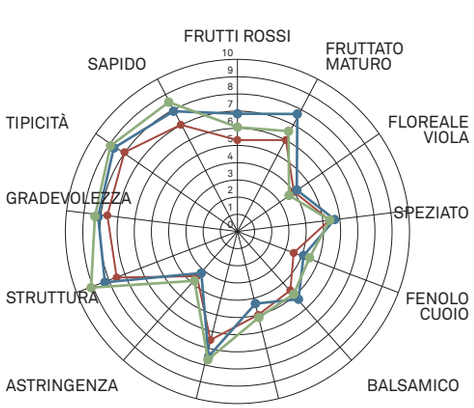
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini strutturati, sapidi, caratterizzati da intensi sentori fruttati, floreali (viola) e speziati. La nota erbacea dona a questo biotipo una spiccata tipicità. Adatto all'invecchiamento prolungato.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR7* — VCR13*



CABERNET SAUVIGNON

VCR13*

Origine: Azzano X (PN)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore rosso rubino intenso, strutturati, armonici. Prevalgono i sentori di frutti rossi e fruttato maturo accompagnati da una lieve nota erbacea. Adatto al medio-lungo invecchiamento.

CABERNET SAUVIGNON

VCR489*

Origine: Arzene (PN)

* In via di omologazione



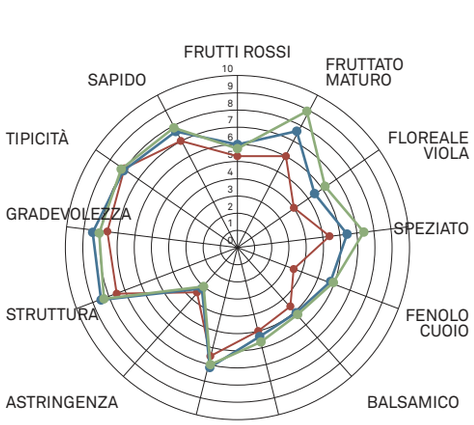
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore rosso rubino non molto intenso, di buona tipicità e ottima sapidità, strutturati. Il profilo aromatico è ampio ma prevalgono i profumi fruttati accompagnati da note di violetta e spezie. Da consumarsi preferibilmente giovane.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR489* — VCR500*



CABERNET SAUVIGNON

VCR500*

Origine: Arzene (PN)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima tonalità e intensità colorante, strutturati ed equilibrati. Il profilo aromatico è ampio ma prevalgono le note fruttate e floreali (viola). Evidente e piacevole il carattere erbaceo. Adatto ad invecchiamento anche prolungato.

CALABRESE



Vitigno coltivato quasi esclusivamente in Sicilia sotto il nome di Nero d'Avola dove rappresenta una delle migliori uve rosse.

Caratteri ampelografici: la varietà presenta un'elevata variabilità riferita a vigore, grandezza del grappolo, produttività. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, su fondo bianco-verdastro. Foglia grande, orbicolare, intera. Seno peziolare a lira aperta o chiusa con bordi sovrapposti, seni laterali appena accennati. Superficie del lembo ondulata, opaca e glabra. Pagina inferiore aracnoidea. Grappolo medio, conico, alato, spesso composto, mediamente compatto. Acino medio, ellissoidale od ovale, con buccia pruinosa, di medio spessore e coriacea.
Attitudini colturali: vitigno molto vigoroso con portamento della vegetazione semieretto-espanso. Predilige terreni profondi ma non troppo fertili, anche sassosi, e climi caldi e asciutti.
Allevamento e potatura: dato il notevole vigore e l'ottima fertilità preferisce potature corte e povere e forme di allevamento poco espanse, tipo Guyot e cordone speronato.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: anche elevata; per ottenere vini di qualità si deve limitare la potenzialità produttiva.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella media. Non è particolarmente sensibile ad alcuna malattia se non all'accartocciamento fogliare.
Potenziale enologico: dà vini dal caratteristico colore rosso ciliegia, asciutti, molto alcolici, giustamente acidi, di corpo, speziati, di ottima struttura. Possono essere invecchiati in purezza o in taglio con altri vini come il Merlot e il Cabernet Sauvignon.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	15.687	19.685	14.182	11.409	18.830

CANNONAU



Vitigno originario della Spagna (Garnacha), coltivato successivamente nel mezzogiorno della Francia (Grenache), si è diffuso in tempi più recenti in Sardegna (Cannonau) e successivamente nel Veneto, in Provincia di Vicenza (Tocai Rosso).

Caratteri ampelografici: la varietà presenta un'elevata variabilità sia per quanto riguarda il vigore sia per forma e dimensioni del grappolo. Germoglio ad apice mediamente espanso, verde-giallastro con bordi vinosi, poco tomentoso. Foglia media, tondeggiante, trilobata, lembo glabro, liscio, con seno peziolare aperto a lira. Pagina inferiore aracnoidea. Grappolo medio, tronco-piramidale, compatto, alato. Acino medio, ovoide, di colore blu-violetto distribuito irregolarmente; buccia abbastanza spessa e pruinosa; polpa succosa, di sapore semplice.
Attitudini colturali: vitigno molto vigoroso a portamento eretto con tralci medio-robusti ed internodi corti; si adatta alle diverse aree di coltura. Preferisce climi caldi ed al nord zone di collina ben esposte e ventilate. I migliori risultati qualitativi si ottengono coltivandolo in terreni leggermente acidi, ciottolosi oppure leggermente calcarei.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento, preferendo quelle a media espansione come il cordone speronato e preferisce potature corte e non troppo ricche.
Epoca di germogliamento: medio-tardiva.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: buona e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, un po' sensibile alla botrite nei climi più freddi ed umidi. È sensibile alla carenza di magnesio. Presenta una notevole disaffinità su SO4 e 140Ru; manifesta a volte ingrossamento del punto d'innesto anche successivamente all'impianto, in particolare su SO4, 779 Paulsen e 140Ru.
Potenziale enologico: dà vini di colore rosso rubino chiaro, di sapore gradevole e speciale, fruttati, armonici, di struttura leggera. Nelle zone più calde si può ottenere un vino rosato, dotato di delicato profumo, fruttato, gradevole. Normalmente il potenziale di accumulo zuccherino è elevato ma il colore cade rapidamente e l'acidità è generalmente debole per cui è necessario limitare vigore e produttività con un'accurata tecnica colturale.
Cloni in moltiplicazione: Cannonau VCR23, CAPVS1, CAPVS2, CAPVS5, CFC13, 1ISVICAPG; Tocai Rosso VCR3, ISVCVI3, ISVCVI17; Grenache (cloni francesi: Inra-Entav) 70, 135, 136, 139, 362; Garnacha (cloni spagnoli) ARA2, ARA4, ARA6, ARA24, EVENA11, EVENA13, EVENA14, EVENA15, EVENA22, EVENA34, CL53, CL55, CL288, CL294.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Cannonau VCR256.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI A CANNONAU	13.293	15.232	11.457	6.228	7.667
ETTARI A TOCAI ROSSO	254	460	489	383	137

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	51.931	77.669	86.715	91.619	98.644

CANNONAU
VCR3
(Biotipo Tocai Rosso)

Origine: Barbarano (VI)

Anno di omologazione: 1992



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini giovani o di breve-medio invecchiamento dotati di buona struttura, fruttati.

CANNONAU
VCR23

Origine: Alghero (SS)

Anno di omologazione: 2006

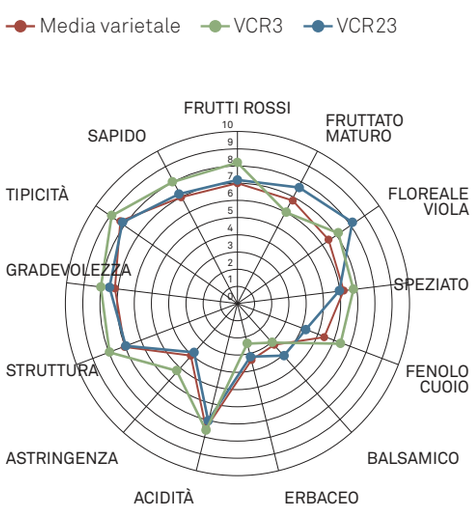


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini fruttati anche per lungo invecchiamento di media struttura con spiccato aroma di fruttato-floreale. Adatto per la produzione di vini rosati.

ANALISI SENSORIALE



CARIGNANO



Varietà coltivata in Spagna, in Navarra e nella Mancha in particolare, nel Midi della Francia, in Corsica, Algeria, Marocco e Tunisia. In Italia è diffusa quasi esclusivamente in Sardegna.

Caratteri ampelografici: la varietà presenta al proprio interno una discreta variabilità dovuta alla presenza di biotipi più o meno produttivi con grappolo più o meno grande e differente vigore. Germoglio espanso, aracnoideo, di colore verde-biancastro. Foglia media o medio-grande, pentagonale, quinquelobata. Seno peziolare a lira o ad U. Pagina inferiore aracnoidea. Lembo di medio spessore, piano. Grappolo medio, piramidale, alato (una o due ali), compatto o semicompatto. Acino medio, ovoide; buccia di medio spessore, molto pruinosa.
Attitudini colturali: vitigno di vigore medio-elevato, vegetazione espansa. Predilige terreni asciutti, poveri, anche sassosi. È particolarmente resistente agli ambienti caldi e secchi.
Allevamento e potatura: vitigno rustico, si adatta alle diverse forme di allevamento dal Gobelet al Guyot, al cordone speronato. Ottimali sono comunque i sistemi espansi con potature medio-lunghe.
Epoca di germogliamento: tardiva.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: abbondante, a volte anche eccessiva, nel qual caso è necessario effettuare operazioni di prevendemmia.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile a peronospora e molto sensibile all'oidio, normale sensibilità alle altre crittogame e ai parassiti. Sfugge alle eventuali brinate primaverili grazie al germogliamento tardivo.
Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino carico, ricco di corpo, alcolico, robusto. Talora la tannicità è di particolare ruvidezza; utile pertanto il taglio e l'affinamento in botte.
Cloni in moltiplicazione: Carignano CFC8; cloni francesi: Inra-Entav 7, 9, 63, 65, 152, 171, 274.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Carignano VCR252.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	3.659	3.743	2.503	1.748	2.860

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	211.254	207.103	167.117	102.317	73.728

CARIGNANO

VCR252*

Origine: Alghero (SS)

* In via di omologazione



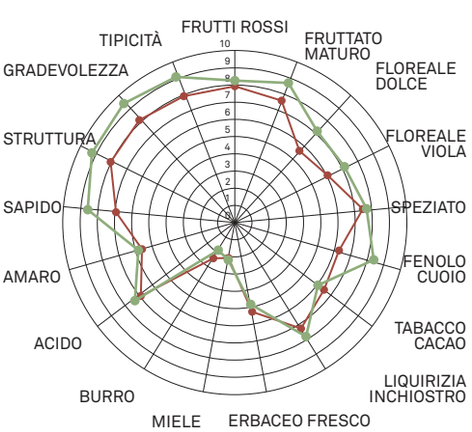
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di colore, di ottima struttura, con intensi profumi floreali-fruttati, con sentori speziati e un piacevole retrogusto di cioccolata. Adatto al medio-lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR252*



CARMENERE



Vitigno originario del bordolese, molto diffuso nel Medoc all'inizio del '700 ma poi abbandonato per l'eccesso di vigore e la sensibilità alla colatura. Coltivato nell'Italia Nord-orientale ed in Cile, sta riscontrando ora, grazie a nuovi cloni meno vigorosi e più qualitativi, un rinnovato interesse in Italia ed all'estero.

Caratteri ampelografici: la varietà presenta un'evidente variabilità intravarietale soprattutto per quanto concerne il vigore e le dimensioni dell'acino. Apice del germoglio di colore verde chiaro con orli rosati. Foglia orbicolare, pentagonale con seno peziolare a bordi sovrapposti. Pagina inferiore glabra. Grappolo medio, cilindrico-conico spargolo o semispargolo. Acino piccolo con buccia consistente; polpa a sapore erbaceo.
Attitudini colturali: vitigno di notevole vigoria con portamento della vegetazione semieretto, poco fertile; preferisce terreni tendenzialmente sciolti di grava o con poca argilla, non umidi, ed ambienti temperato-caldi con primavere asciutte.
Allevamento e potatura: esige forme di allevamento espanse e potature lunghe data la sua scarsa fertilità basale. È necessario intervenire con tempestive potature verdi per evitare l'eccesso di vegetazione.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: buona e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: è sensibile alla carenza di potassio, alla flavescenza dorata e al virus dell'accartocciamento fogliare. Sensibile alla colatura per eccesso di vigoria e per difetto fiorale.
Potenziale enologico: dà vini dal caratteristico sapore erbaceo che può risultare però attenuato in relazione al clone prescelto e alla zona di coltivazione. Il profilo aromatico oltre ai sentori vegetali esprime intense note di pepe, mela e spezie. Da utilizzarsi per breve o medio invecchiamento.
Cloni in moltiplicazione: Carmenere R9, VCR22, VCR700, VCR702, ISVFV5, ERSAFVG320, ERSAFVG321, ERSAFVG322, ERSAFVG323.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Carmenere VCR16, VCR17, VCR18, VCR147, VCR303, VCR308, VCR310, VCR498.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	4.295	5.315	5.158	6.375	2.425

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	2000	2006
ETTARI	10	16	11	7	15

CARMENERE
R9

Origine: Grave del Friuli (PN)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di colore, con profumo erbaceo, intensi, con buona struttura ed intensità colorante, tendenzialmente tannici; non sopporta prolungati invecchiamenti (non oltre i 2-3 anni).

CARMENERE
VCR22

Origine: Cividale (UD)

Anno di omologazione: 2001

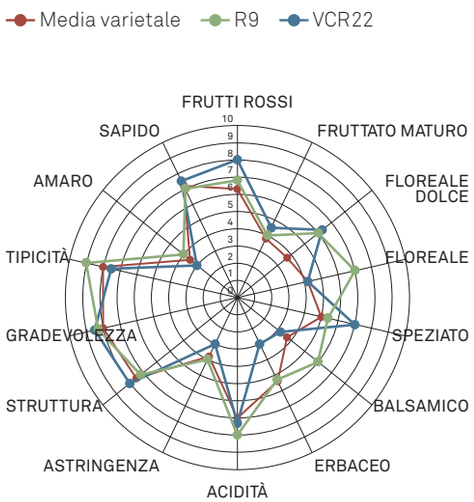


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di colore, con tenue profumo erbaceo complesso e fruttato, con molta struttura, dal gusto di ciliegia e di mora, con abbondanti tannini morbidi; si presta al medio-lungo invecchiamento (3-4 anni); da vinificare in purezza e con i bordolesi.

ANALISI SENSORIALE



CARMENERE
VCR700

Origine: Azzano X (PN)

Anno di omologazione: 2001



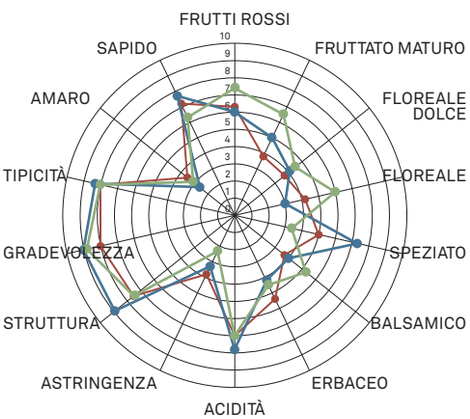
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: il vino si distingue dal precedente clone per la superiore freschezza, per cui al gusto è più snello, ma possiede profumi di fruttato, è persistente e complesso, di struttura, persistente in bocca e nel retrogusto, ricco di tannini morbidi; si adatta al medio invecchiamento (2-3 anni); da vinificare in purezza o in uvaggio con i bordolesi.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR700 — VCR702



CARMENERE
VCR702

Origine: Azzano X (PN)

Anno di omologazione: 2002



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura ed intensità aromatica con pronunciati sentori speziati ed erbaceo molto contenuto. Ottimo il taglio con i bordolesi.

CARMENERE
VCR16*

Origine: Azzano X (PN)

* In via di omologazione



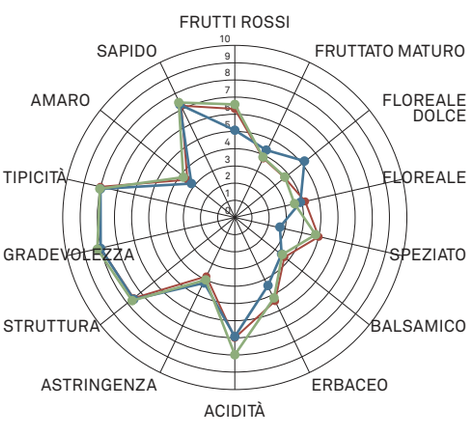
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di colore, di buona struttura, con profumi fruttati ed erbacei, leggermente speziati. Ottima la dotazione tannica. Adatto al medio-lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR16* — VCR17*



CARMENERE
VCR17*

Origine: Azzano X (PN)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di colore, con profumi floreali-fruttati, mediamente erbacei. La struttura è superiore alla media. Ideale il taglio con i bordolesi.

CARMENERE
VCR18*

Origine: Azzano X (PN)

* In via di omologazione



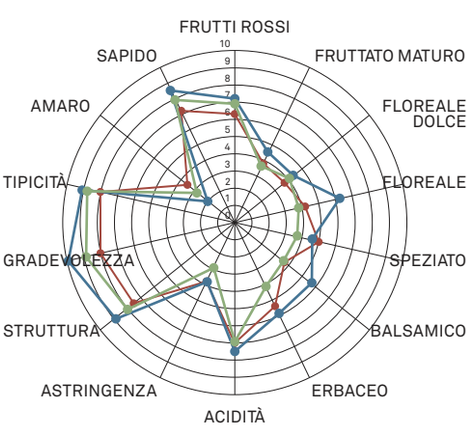
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di colore, di ottima struttura, con profumi di mora e ciliegia e leggero erbaceo. Buona la dotazione tannica. Adatto al medio-lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR18* — VCR498*



CARMENERE
VCR498*

Origine: Annone Veneto (VE)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di colore, di buona struttura e dotazione tannica, con profumi fruttati e speziati e sentori erbacei e balsamici. Adatto al prolungato invecchiamento.

CASAVECCHIA



Vitigno autoctono campano di incerta origine. È coltivato in provincia di Caserta in una zona limitata a ridosso della valle del medio corso del fiume Volturno.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea. Germoglio ad apice espanso, bianco verdastro con sfumature rosate al margine. Foglia medio-piccola pentagonale o orbicolare, pentalobata con seno peziolare aperto a U. Grappolo medio, conico o cilindrico, alato, tendenzialmente spargolo. Acino piccolo, ellittico corto; buccia consistente mediamente pruinosa; polpa succosa di sapore neutro.
Attitudini colturali: vitigno molto vigoroso con portamento della vegetazione eretto, dalla fertilità non troppo elevata. Esige ambienti asciutti e ventilati e terreni non troppo fertili.
Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento a spalliera e esige potature medio-lunghe.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: media.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: grazie alla buccia spessa ha una buona resistenza alla botrite. È sensibile all'oidio.
Potenziale enologico: dà vini di buona gradazione alcolica e di buona struttura. Ottimo il profilo aromatico caratterizzato da intensi sentori di frutti di sottobosco, marasca e spezie. Profilo polifenolico di alto livello qualitativo con elevata dotazione antocianica e tannica. Gradisce medio o lungo invecchiamento.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	n.d.	n.d.	60,6	~ 60

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DELLA CASAVECCHIA "VCR"

VARIETÀ	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Casavecchia	Campo prova VCR Campania	2004	Guyot	4.000	2,8	9,6	23	6,5	3,5
Casavecchia	Campo prova VCR Campania	2007	Guyot	4.000	3,1	12,4	21,2	6,5	3,25
Casavecchia	Campo prova VCR Campania	2010	Guyot	4.000	3,2	12,8	20,5	8,5	3,28
DATI MEDI				**4.000**	**3,03**	**11,6**	**21,57**	**7,17**	**3,34**

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	FLAVONOIDI (mg/l)	ANTOCIANI (mg/l)	POLIFENOLI TOTALI (mg/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	5	1,66	0,04	3,68	27,21	4.017	1041	3.380	14,04	4,8	0,58
	5,3	1,7	0,1	3,7	26,9	2.447	1326	4.441	12,86	3,7	0,62
	6,35	3,65	0,68	3,48	29,73	2.527	861	1.866	12,35	3,2	0,34
DATI MEDI	**5,55**	**2,34**	**0,27**	**3,62**	**27,95**	**2.997**	**1.076**	**3,229**	**13,08**	**3,9**	**0,51**

CATARRATTO BIANCO COMUNE

Vitigno autoctono siciliano coltivato fin dall'antichità in tutta l'isola.



Caratteri ampelografici: germoglio ad apice espanso, cotonoso, bianco, leggermente verdastro. Foglia media, pentagonale, quinquelobata. Seno peziolare a V stretta con bordi sovrapposti. Pagina inferiore lanuginosa. Grappolo di medie dimensioni, cilindrico o conico con una o due ali, spargolo o semicompatto. Acino medio sferoidale o ellissoidale; buccia pruinosa spessa; polpa succosa a sapore semplice e dolce.
Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione semieretto. Esige climi caldi ed asciutti, terreni profondi, non troppo fertili, argilloso-calcarei o anche sabbiosi.
Allevamento e potatura: da allevare a Guyot, alberello o cordone speronato. È necessaria un'oculata gestione della chioma per limitare i fenomeni di colatura e acinellatura.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: abbondante ma incostante per fenomeni di colatura ed acinellatura.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: tollerante alle malattie e ai parassiti della vite.
Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino più o meno ricco, di sapore asciutto, caldo, ricco di corpo e acidità. Prima dell'avvento del Grillo veniva utilizzato in taglio con l'Inzolia per la preparazione del Marsala.
Cloni in moltiplicazione: VCR7, VCR8, CS1.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	56.614	61.428	64.491	43.246	32.903

CATARRATTO BIANCO COMUNE
VCR7

Origine: Trapani

Anno di omologazione: 2006



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino con profumi fruttati intensi, di sapore leggermente erbaceo, vivace.

CATARRATTO BIANCO COMUNE
VCR8

Origine: Mazara del Vallo (TP)

Anno di omologazione: 2006

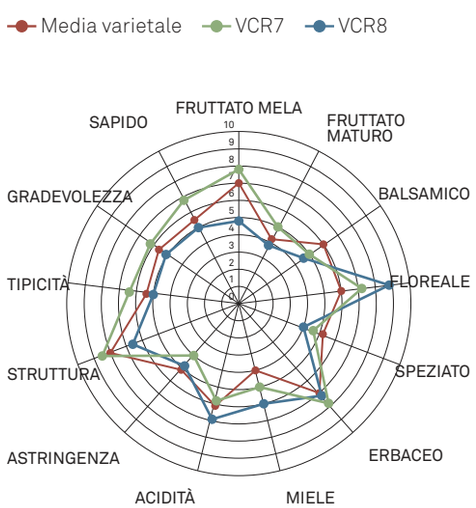


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino con intensi profumi floreali, vivo, tanto da potersi considerare anche a livello di vino tranquillo da pasto.

ANALISI SENSORIALE



CATARRATTO BIANCO LUCIDO



Antica varietà della Sicilia diffusa in particolare nelle province di Trapani, Palermo e Agrigento.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice espanso, cotonoso, bianco-verdastro con margine lievemente carminato. Foglia piccola o media orbicolare, quinquelobata con seno peziolare a V chiusa con bordi sovrapposti. Pagina inferiore glabra. Grappolo compatto, medio, cilindrico allungato. Acino medio o piccolo (più piccolo del Bianco Comune) sferoidale o ellissoidale; buccia spessa e pruinosa; polpa a sapore dolce.
Attitudini colturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione semieretto. Predilige climi caldi ed asciutti e terreni non troppo fertili, meglio se collinari.
Allevamento e potatura: predilige sistemi di allevamento a sviluppo contenuto tipo Guyot od alberello. La gestione della chioma deve essere molto oculata data la sensibilità della varietà alla botrite.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: buona e regolare.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: è sensibile alla botrite, al marciume acido e meno alla peronospora e all'oidio.
Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo paglierino carico spesso giallo-ambrato. Sapore asciutto. Se vendemmiato anticipatamente dà un vino giallo paglierino con riflessi verdognoli, fruttato, di delicato profumo, fresco, di buona acidità.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	29.152	20.042	9.791	7.547	6.121

CHARDONNAY



Vitigno di provenienza francese, coltivato all'origine nella zona dello Champagne e della Borgogna, ha trovato ampia diffusione nelle varie zone viticole del mondo. Secondo stime OIV nel 2000 la superficie mondiale a Chardonnay era di circa 100.000 ettari.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, le differenze sostanziali riguardano la produttività più o meno pronunciata e le componenti organolettiche dell'uva. Germoglio ad apice espanso, verde-giallastro, poco tomentoso. Foglia media, tondeggiante, quasi intera, lembo un po' bolloso, verde cupo, scarsamente provvisto di tomento, con seno peziolare a U aperto con nervature che delimitano il fondo nel punto peziolare. Grappolo medio, tronco-conico, con un'ala evidente, giustamente compatto. Acino medio, di colore giallo-dorato; buccia di media consistenza.
Attitudini colturali: vitigno vigoroso, tralci robusti ad internodo corto, vegetazione con portamento eretto tendenzialmente equilibrata. Si adatta ai diversi tipi di terreno ed ai diversi climi, purché non troppo umidi. Da evitare la coltivazione in ambienti eccessivamente asciutti.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento anche completamente meccanizzabili ed ai diversi sesti di impianto, purché non troppo stretti. Può essere potato corto nel sud o medio-lungo nel nord purché si dia una carica di gemme equilibrata alla pianta. Nei climi settentrionali più umidi sono necessarie adeguate potature a verde per una regolare maturazione dell'uva e per evitare l'insorgenza di botrite e marciumi acidi.
Epoca di germogliamento: precoce.
Epoca di maturazione: precoce.
Produzione: media e costante con ogni forma di allevamento; con le potature lunghe e ricche può divenire abbondante a scapito però della qualità del prodotto.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, un po' sensibile nel nord ed in annate umide alla botrite; sensibile ai fitoplasmi della vite. Molto resistente alla clorosi. Sensibile alle brinate tardive. In particolari situazioni pedoclimatiche può manifestare incompatibilità su 3309C e Gravesac.
Potenziale enologico: dà un vino di sapore tipicamente varietale, di colore giallo paglierino con riflessi dorati, con aromi e profumi delicati, di corpo, giustamente acido, di buona alcolicità. Ottimo come base spumante; vinificato in bianco assume un colore giallo paglierino. Il suo utilizzo nel taglio porta ad interessanti miglioramenti di altri vini tendenzialmente neutri.
Cloni in moltiplicazione: Chardonnay R8, VCR4, VCR6, VCR10, VCR11, ISV1, ISV4, ISV5, SMA108, SMA123, SMA127, SMA130, ISMA105, STWA95-350, STWA95-355; cloni francesi: Inra-Entav 75, 76, 95, 96, 117, 121, 132, 277, 548, 809.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Chardonnay VCR192, VCR434, VCR435, VCR436, VCR481, VCR484.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970*	1982*	1990	2000	2010
ETTARI	-*	172*	6.180	11.773	24.095

* Vedi Pinot Bianco

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	9.805	13.042	19.869	33.070	42.017

CHARDONNAY
R8

Origine: San Michele all'Adige (TN)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di ottima struttura ed acidità, fruttati, anche da invecchiamento. Ottimo per tutti gli ambienti, anche quelli più caldi, e per la produzione di vino in barrique.

CHARDONNAY
VCR4

Origine: San Michele all'Adige (TN)

Anno di omologazione: 1995

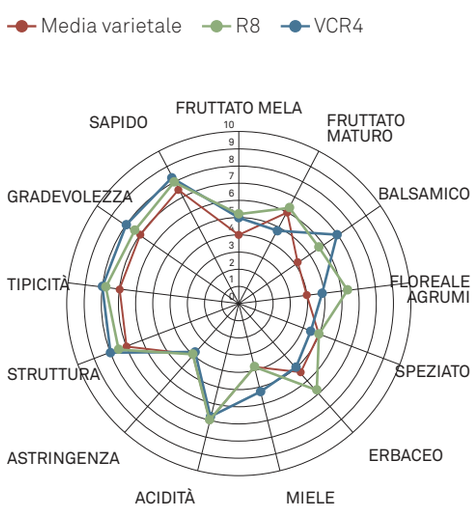


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: è una mutazione dello Chardonnay e dà vini dal caratteristico aroma di moscato. Si consiglia l'utilizzo in taglio al 5-10% con altri cloni di Chardonnay.

ANALISI SENSORIALE



CHARDONNAY

VCR6

Origine: California



▼ MEDIA VARIETALE

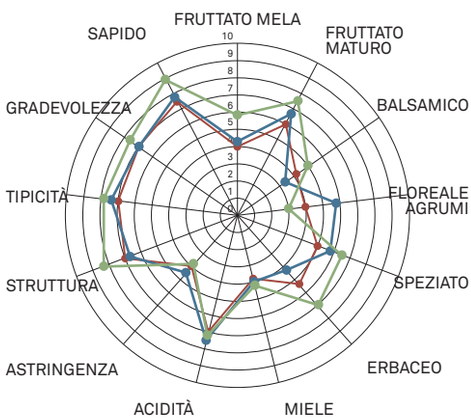
VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini fruttati, di buona acidità, interessanti per base spumante in taglio con R8 e/o altri cloni VCR di Chardonnay.

Anno di omologazione: 2003

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR6 — VCR10



CHARDONNAY

VCR10

Origine: Grave di Rauscedo (PN)



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di elevata acidità e ottima struttura. È un interessante clone da base spumante. Il profilo aromatico denota sentori floreali intensi e persistenti.

Anno di omologazione: 1995

CHARDONNAY

VCR11

Origine: California



▼ MEDIA VARIETALE

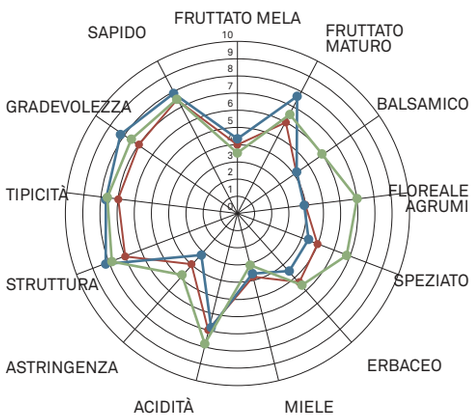
VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura, acidità e complesso aromatico; interessante per base spumante in taglio con VCR10. Evidenti le note speziate e floreali agrumate.

Anno di omologazione: 2003

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR11 — VCR481*



CHARDONNAY

VCR481*

Origine: Tauriano (PN)



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura ed acidità, fruttati e sapidi, adatti a sopportare un leggero invecchiamento in barrique.

* In via di omologazione

CHARDONNAY

VCR484*

Origine: Tauriano (PN)



▼ MEDIA VARIETALE

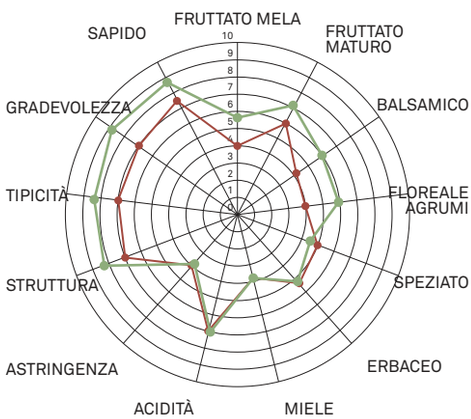
VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini particolarmente profumati, di ottima struttura ed acidità, con un quadro aromatico complesso. Si presta sia come base spumante, sia per la produzione di vini di pronto consumo.

* In via di omologazione

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR484*



CILIEGIOLO



Di origine incerta, si è diffuso nell'Italia centrale e successivamente in quasi tutto il territorio nazionale.

Caratteri ampelografici: il vitigno è coltivato un po' ovunque, per cui è difficile valutare eventuali varianti genetiche. Germoglio ad apice mediamente espanso, vellutato, bianco con riflessi dorati, con foglioline apicali bianche, vellutate, con orli dorati o carminati. Foglia grande, pentagonale, trilobata, con seno peziolare a U aperto, con pagina inferiore leggermente tomentosa, lembo spesso, ondulato, liscio, verde scuro. Grappolo grosso e lungo, cilindrico, alato, semicompatto. Acino grosso, subrotondo, di colore nero-violaceo; buccia spessa e pruinosa; polpa succosa, di sapore neutro, dolce.
Attitudini colturali: vitigno molto vigoroso con portamento della vegetazione eretto, tralci robusti e lunghi, ramificati ed elastici; si adatta ai diversi ambienti preferendo terreni non troppo fertili ed umidi e climi temperato-caldi ed asciutti per un generale equilibrio vegetativo della pianta.
Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento espanse e potature lunghe; può essere difficile l'adattamento a forme per ampie meccanizzazioni nei climi temperato-freddi soprattutto per la scarsa lignificazione dei tralci. Per questo motivo nei climi più settentrionali della coltura sono indispensabili adeguate potature verdi.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: precoce.
Produzione: molto abbondante e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, nei climi più umidi è un po' sensibile alla botrite. Buona la resistenza alla siccità.
Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino più o meno carico, abbastanza robusto, non troppo alcolico, poco acido, fruttato, da consumarsi preferibilmente giovane.
Cloni in moltiplicazione: Ciliegiolo VCR1.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	3.537	6.032	5.100	3.335	2.563

CILIEGIOLO

VCR1

Origine: Pisa

Anno di omologazione: 1999



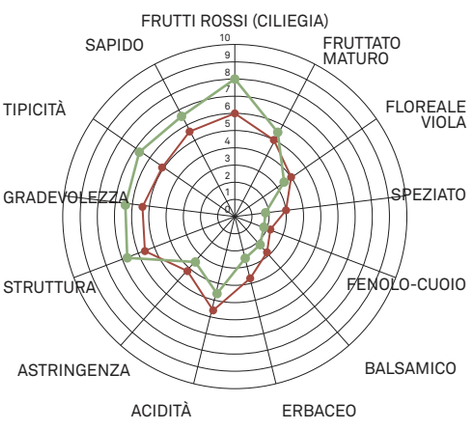
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore violaceo intenso, con profumo fruttato di marasca, dal gusto rotondo, pieno, con acidità sostenuta, di struttura; si presta ad un medio invecchiamento (1-2 anni).

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR1



CORTESE



Di origine piemontese, è molto diffuso in provincia di Alessandria e nelle zone collinari di Gavi e Tortona; la coltura del vitigno si è andata estendendo in altre aree collinari limitrofe e limitatamente in provincia di Verona.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, le caratteristiche differenziali riguardano la grandezza e la forma del grappolo. Germoglio ad apice lanuginoso di colore verde-biancastro. Foglia grande, pentagonale, quinquelobata, quasi glabra, con denti abbastanza pronunciati, irregolari. Seno peziolare a lira chiuso con bordi sovrapposti. Grappolo medio-grande, piramidale, alato, semispargolo. Acino più che medio, sferoide di colore giallo più o meno dorato a distacco facile; buccia di media consistenza, polpa succosa provvista di un leggero aroma.
Attitudini colturali: vitigno di elevato vigore con portamento semieretto, tralci robusti ma tendenzialmente fragili ad internodo medio. Si adatta ai diversi tipi di terreno purché non umidi e troppo fertili, preferisce climi asciutti e buone esposizioni di collina ove dà le produzioni migliori.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento e di potatura, preferendo comunque quella lunga. Esige oculate operazioni di potatura verde con legatura e posizionamento dei tralci a causa della loro fragilità. La meccanizzazione di alcune operazioni a verde risulta non facile.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-precoce.
Produzione: ottima e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, un po' sensibile alla botrite a causa della fragilità della buccia. In talune combinazioni con 101.14 si sono riscontrati fenomeni di disaffinità.
Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo paglierino, mediamente alcolico, vivo, asciutto, armonico, con caratteristico profumo. Può essere destinato alla spumantizzazione, sprigionando aromi e profumi gradevolissimi.
Cloni in moltiplicazione: Cortese R2, R3, VCR264, VCR265, VCR460.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	1.863	1.840	2.950	3.190	2.637

CORTESE R2

Origine: Codevilla (PV)



Anno di omologazione: 1969

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino provvisto di particolare delicato profumo, vivo, tendenzialmente alcolico, che si presta alla spumantizzazione.

CORTESE R3

Origine: Codevilla (PV)



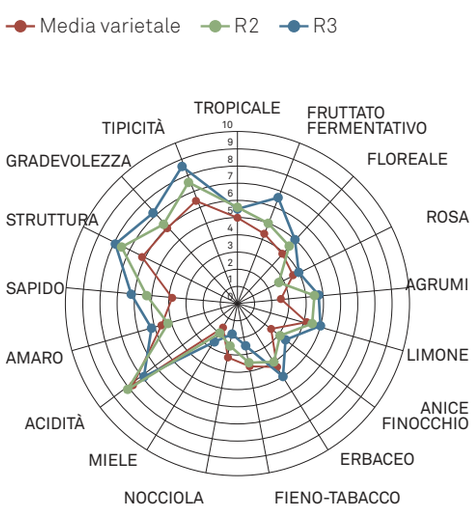
Anno di omologazione: 1969

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino provvisto di fine aroma e molto profumato, di buona struttura; migliora gli uvaggi.

ANALISI SENSORIALE



CORTESE

VCR264

Origine: Gavi (AL)



▼ MEDIA VARIETALE

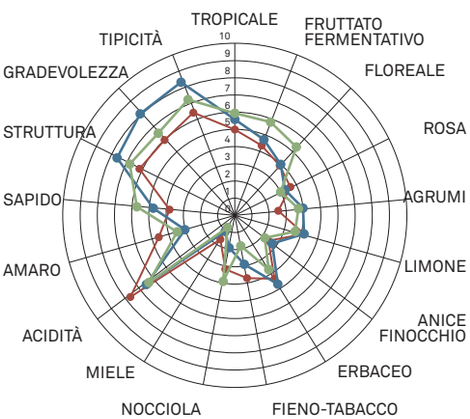
VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini tranquilli di media struttura, con profumi fruttato-floreali; si può utilizzare anche per la spumantizzazione.

Anno di omologazione: 2009

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR264 — VCR265



CORTESE

VCR265

Origine: Gavi (AL)



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini con profumi fruttato-tropicali, di buona struttura.

Anno di omologazione: 2009

CORTESE

VCR460

Origine: Monterotondo di Gavi (AL)



▼ MEDIA VARIETALE

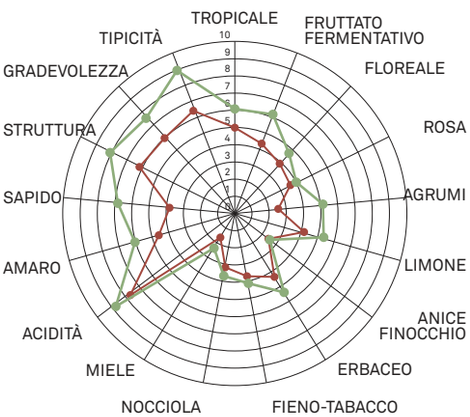
VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino dal delicato profumo fruttato, secco, non molto alcolico e con un retrogusto gradevolmente amarognolo.

Anno di omologazione: 2009

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR460



CORVINA



Praticamente nulla si conosce sull'origine. Viene intensamente coltivata nel Veronese nelle aree collinari della Valpolicella, Valpantena e Bardolino.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice lanuginoso, biancastro, con foglioline apicali spiegate, verdi con riflessi bronzei. Foglia di media grandezza, pentagonale, quinquelobata, poco tomentosa, con seno peziolare a lira o a U leggermente aperto. Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, con un'ala evidente, compatto. Acino medio, ellissoidale, di colore blu-nero; buccia di media consistenza; polpa succosa, di sapore semplice.
Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione semieretto; tralci lunghi poco ramificati, mediamente robusti ad internodi medi, vegetazione tendenzialmente equilibrata. Si adatta ai diversi tipi di terreno purché non troppo fertili ed umidi, anche calcarei; preferisce comunque quelli ben esposti e climi asciutti per una regolare e sana maturazione dell'uva.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento e potatura con preferenza per quelle lunghe e con una carica equilibrata di gemme per ceppo. Adeguate potature verdi permettono una regolare maturazione del grappolo. Vitigno sostanzialmente "delicato", si adatta difficilmente a forme di allevamento meccanizzabili.
Epoca di germogliamento: tardiva.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: media ed abbastanza costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: media, più sensibile alla botrite soprattutto nei biotipi a grappolo serrato; resistente alla clorosi. Sensibile alla carenza di magnesio.
Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, acidulo, un po' tannico, di corpo, vinoso, non privo di finezza ma un po' disarmonico. Le Corvine non si vinificano in purezza varietale ma assieme ad uve di Rondinella, Molinara, Corvinone, ecc. andando così a costituire i ben noti vini di Valpolicella, Bardolino, ecc. Con giusto appassimento e con particolare vinificazione assieme ad altri vitigni va a costituire il Recioto e l'Amarone della Valpolicella. Negli ambienti asciutti dà origine a vini con sentori di prugna e caramello.
Cloni in moltiplicazione: Corvina R6, VCR446, VCR448, ISVCV7, ISVCV13, ISVCV48, ISVCV78, ISVCV146.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA*

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	4.503	5.005	4.497	4.957	5.942

* Il dato comprende anche il Corvinone

CORVINA
R6

Origine: Fumane (VR)



Anno di omologazione: 1969

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini tipici di buon colore e tannicità, con accentuati sentori fruttato-floreali. Sopporta l'appassimento in fruttaio per la produzione del Recioto e dell'Amarone.

CORVINA
VCR446

Origine: Valpolicella



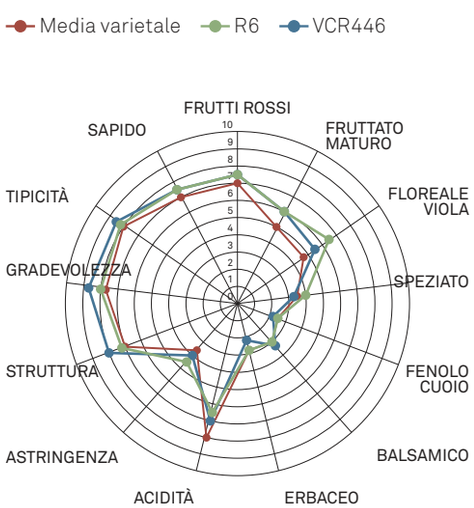
Anno di omologazione: 2007

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di ottima struttura e contenuto in antociani, fruttati (ciliegia), adatti all'invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE



CORVINA

VCR448

Origine: Valpolicella

Anno di omologazione: 2007



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA

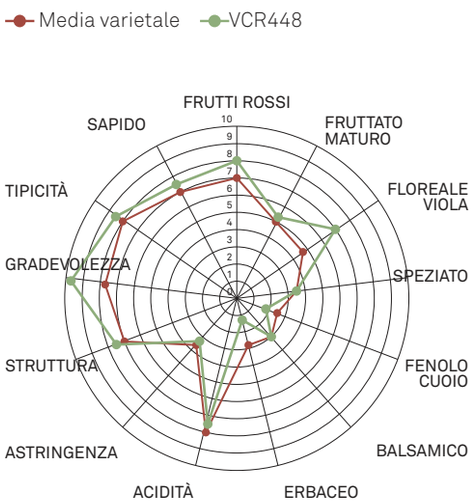
GRAPPOLO

ACINO

PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di ottimo contenuto in antociani e buona struttura, gradevoli, tipici, fruttati. Indicato il taglio con VCR446 ed R6.

ANALISI SENSORIALE



CORVINONE



Come per la Corvina, nulla si sa sulla sua origine; viene coltivato nelle aree collinari del Bardolino e della Valpolicella in provincia di Verona.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice mediamente espanso, verde chiaro, un po' tomentoso, con foglioline apicali quasi glabre. Foglia medio-grande, pentagonale, quinquelobata, con seno peziolare a U-V aperto con, spesso, i bordi delimitati dalle nervature; denti molto pronunciati, pagina inferiore glabra. Grappolo grande, piramidale, semicompatto, alato. Acino grosso, ellissoidale, di colore blu violaceo; buccia di buona consistenza; polpa succosa, di sapore semplice, acidulo.
Attitudini colturali: vitigno molto vigoroso con portamento della vegetazione semieretto; tralci robusti e ramificati ad internodi medi. Si adatta ai diversi tipi di terreno e di clima, grazie alla sua rusticità, ma trova nell'attuale area di coltivazione la sua massima espressione qualitativa.
Allevamento e potatura: si adatta alle varie forme di allevamento espanse e a potature piuttosto ricche; vitigno rustico e produttivo fin dalle gemme basali, si adatta alla meccanizzazione ed alle conseguenti forme di allevamento.
Epoca di germogliamento: tardiva.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: ottima e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: buona, un po' sensibile alla botrite negli ambienti più umidi e al disseccamento del rachide. Sensibile alla carenza di magnesio.
Potenziale enologico: entra normalmente in uvaggio con le altre varietà tipiche del Bardolino e della Valpolicella e spesso va a costituire in buona parte la base dei vini Recioto ed Amarone dopo un adeguato appassimento dell'uva. Rispetto alla Corvina presenta minore alcolicità, minore dotazione antocianica ma è più ricco in aroma.
Cloni in moltiplicazione: Corvinone R8, VCR18, VCR536, ISVCV2, ISVCV3, ISVCV7.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA*

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	4.503	5.005	4.497	4.957	5.942

* Il dato comprende anche la Corvina

CORVINONE
R8

Origine: Quinto di Valpantena (VR)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini con buon fruttato, adatti all'invecchiamento; presente nell'uvaggio, dopo appassimento, per la produzione del Recioto e dell'Amarone.

CORVINONE
VCR18

Origine: San Pietro in Cariano (VR)

Anno di omologazione: 1999

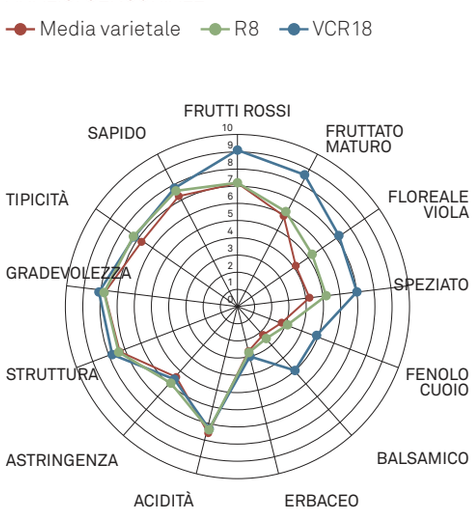


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini fruttati-floreali caratterizzati da intensi sentori di frutti rossi, fruttato maturo, viola nonché speziato e balsamico, di pronta beva; si presta all'uvaggio per la produzione del Recioto e dell'Amarone data la complessità del profilo aromatico.

ANALISI SENSORIALE



CORVINONE

VCR536

Origine: Valpolicella

Anno di omologazione: 2009

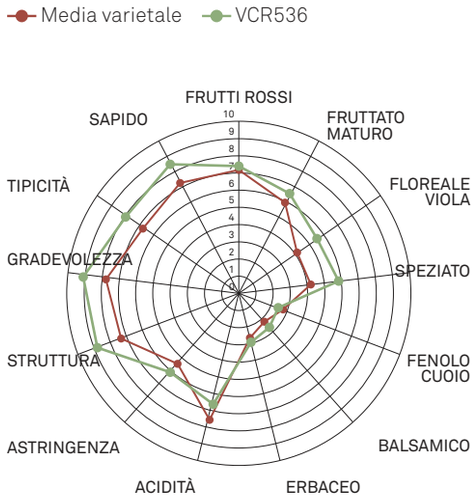


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA	
GRAPPOLO	
ACINO	
PRODUTTIVITÀ	

Potenziale enologico: dà vini strutturati particolarmente ricchi di colore, pur mantenendo l'eleganza dei profumi di ciliegia. La buccia particolarmente resistente lo rende adatto all'appassimento per partecipare all'uvaggio dell'Amarone.

ANALISI SENSORIALE





Vigneti di Corvinone in Valpolicella

CROATINA







Di origine antica ma pressoché sconosciuta, si coltiva prevalentemente in Lombardia con epicentro nell'Oltrepò Pavese ed aree vicine.

Caratteri ampelografici: la varietà è relativamente omogenea; le caratteristiche differenziali riguardano la forma e la lunghezza del grappolo. Germoglio ad apice espanso, leggermente tomentoso, con foglioline apicali di colore verde chiaro. Foglia media, pentagonale, trilobata, con lembo leggermente piegato a coppa. Seno peziolare a V generalmente aperto. Pagina inferiore aracnoidea. Grappolo grande e lungo, semicompatto, cilindrico-piramidale, alato. Acino medio, sferoide; buccia di colore blu-turchino, spessa; polpa succosa di sapore semplice, acidulo.
Attitudini colturali: vitigno di vigoria medio-elevata con portamento della vegetazione semieretto, tralci lunghi non ramificati, internodo medio, vegetazione espansa. Predilige terreni profondi, anche freschi, tendenzialmente argillosi, soffrendo la prolungata siccità estiva. Il clima asciutto e la buona esposizione dei terreni condizionano positivamente la qualità del prodotto.
Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento relativamente espanse e preferisce potature lunghe e piuttosto ricche. Solo le operazioni di potatura verde possono essere meccanizzate dopo una sistemazione appropriata dei tralci nella controspalliera.
Epoca di germogliamento: medio-tardiva.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: abbondante ma incostante in alcuni biotipi ad internodo più lungo o in annate con primavere fredde e piovose.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile al disseccamento del rachide, alla colatura e all'acinellatura soprattutto nelle annate piovose. Scarsa la resistenza alla siccità estiva.
Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino carico, di corpo, fruttato, delicato, rotondo ed asciutto ma poco personalizzato. Viene normalmente vinificata con altre uve, in prevalenza Barbera ed Uva Rara, dando origine a vini rossi superiori di alto pregio.
Cloni in moltiplicazione: Croatina R2, MICR9, MICR10, MICR12, PCBO1, PCBO16.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Croatina VCR359.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	5.249	5.802	4.486	3.280	5.821

CROATINA
R2

Origine: Santa Maria della Versa (PV)

Anno di omologazione: 1969



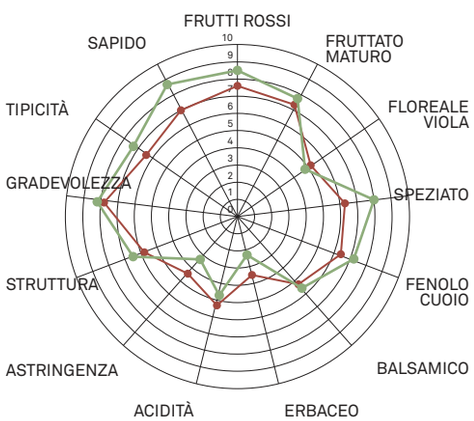
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino di discreta struttura, abbastanza alcolico, di ottimo colore, asciutto, con note fruttate (ciliegia e frutti di bosco) e speziate.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — R2



DOLCETTO



Originario dell'Acquese, si è diffuso largamente nelle aree collinari del Piemonte e relativamente nelle regioni confinanti.

Caratteri ampelografici: la varietà popolazione è relativamente omogenea, le caratteristiche differenziali riguardano la forma del grappolo e la presenza di acinellatura. Germoglio ad apice espanso, verde con sfumature vinose, mediamente tomentoso. Foglia medio-piccola, un po' più larga che lunga, tri-quinquelobata, pagina inferiore con leggero tomento, venature rosse alla base della nervatura. Seno peziolare a V-U aperto. Grappolo medio-grande, piramidale, alato, mediamente compatto o semispargolo, spesso acinellato. Acino medio, rotondo, a stacco molto facile; buccia pruinosa, di colore bluastro, sottile; polpa succosa di sapore semplice, dolce.
Attitudini colturali: vitigno di media vigoria con portamento della vegetazione semiricadente, tralci discretamente robusti ad internodi medi. Si adatta a climi asciutti e a diversi terreni purché non umidi, fertili di collina e ben esposti. Nei terreni molto argillosi ed asciutti a maturità lascia cadere con facilità gli acini.
Allevamento e potatura: esige forme di allevamento poco espanse e potature medio-corte e non troppo ricche. Sono indispensabili oculate potature a verde per una regolare maturazione dell'uva.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: medio-precoce.
Produzione: media e relativamente costante; produzioni abbondanti per ceppo compromettono seriamente la tipicità del vino.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: in generale un po' sensibile alle crittogame, per cui esige climi asciutti ed aree di coltivazione ben esposte, collinari. Buona la resistenza ai freddi invernali. L'innesto su 420A evidenzia fenomeni di incompatibilità piuttosto rilevanti.
Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino intenso, di delicato profumo vinoso e fresco, dotato di un sapore amarognolo gradevole e caratteristico, di buona alcolicità e moderata acidità, giustamente di corpo, che può affinarsi con un breve invecchiamento.
Cloni in moltiplicazione: Dolcetto R3, VCR464, VCR466, CVT8, CVT237, CVTCN22, CN69, CVTAL275.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	14.921	11.807	10.415	7.335	6.526

DOLCETTO
R3

Origine: Langhe



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino di corpo, alcolico, dotato di un intenso sapore, molto fine, fruttato, che sopporta un breve periodo di invecchiamento.

Anno di omologazione: 1969

DOLCETTO
VCR464

Origine: Monforte (CN)



▼ MEDIA VARIETALE

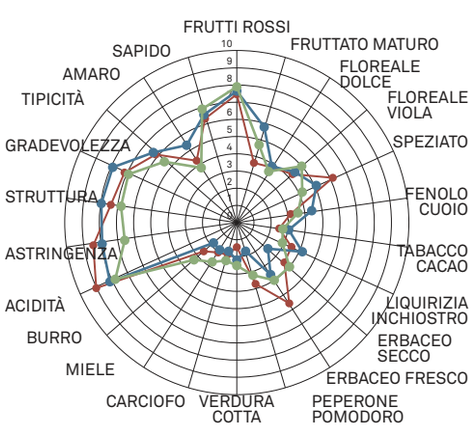
VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino intenso, dai profumi fruttati (frutti rossi), di buon corpo e acidità superiore alla media.

Anno di omologazione: 2009

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — R3 — VCR464



DOLCETTO

VCR466

Origine: Monforte (CN)

Anno di omologazione: 2009



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA

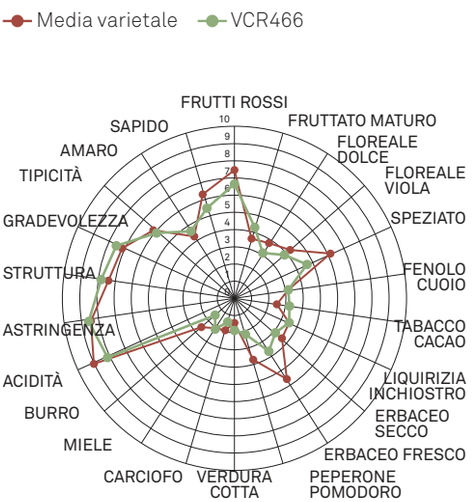
GRAPPOLO

ACINO

PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, dai profumi fruttati e vinosi, giustamente tannico e con acidità equilibrata.

ANALISI SENSORIALE





Vigneti nella Langa Piemontese

ERVI



Vitigno ottenuto nel 1970 dal Prof. Mario Fregoni incrociando Barbera con Croatina. Ervi in aramaico significa vite.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice aperto di colore verde-biancastro. Foglia pentagonale, pentalobata con seno peziolare poco aperto con base a V. Pagina inferiore lanuginosa. Grappolo di media grandezza, piramidale allungato, mediamente spargolo. Acino piccolo con buccia mediamente pruinosa, consistente.
Attitudini colturali: vitigno di media vigoria, con portamento della vegetazione assurgente, si adatta a terreni collinari anche poco fertili.
Allevamento e potatura: si adatta bene al Guyot con potatura mista. Dato che presenta una buona fertilità basale, i tralci a frutto possono essere di lunghezza contenuta (5-7 gemme).
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: media e costante, talvolta presenta acinellatura verde.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale.
Potenziale enologico: dà vini rosso rubino intenso con ottimo profilo aromatico che esprime sentori di frutta di bosco, prugna e marasca nonché leggero speziato. Buone la struttura e la gradazione alcolica.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	4

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DELL'ERVI "VCR"

VARIETÀ	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Ervi	Campo prova VCR Piemonte	2007	Guyot	5.000	1,96	9,8	23,2	7,5	3,38
Ervi	Campo prova VCR Piemonte	2008	Guyot	5.000	2,0	10,0	23,7	6,5	3,45
Ervi	Campo prova VCR Piemonte	2010	Guyot	5.000	1,96	9,8	22,8	8,5	3,28
DATI MEDI				**5.000**	**1,97**	**9,87**	**23,23**	**7,5**	**3,37**

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	FLAVONOIDI (mg/l)	ANTOCIANI (mg/l)	POLIFENOLI TOTALI (mg/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	5,3	1,3	0,1	3,71	28	1059	743	2141	14,17	3,3	0,77
	6,3	2,4	0,53	3,41	27,3	1980	640	2.820	14,45	3,8	0,47
	5,99	2,91	0,8	3,68	32,22	1.102	805	1.801	13,92	3,0	0,42
DATI MEDI	**5,86**	**2,2**	**0,48**	**3,6**	**29,17**	**1.380**	**729**	**2.254**	**14,18**	**3,37**	**0,55**

FALANGHINA



Conosciuta fin dal secolo scorso come uno dei migliori vitigni, di antica origine, trova limitata coltivazione nell'area del Falerno ed in altre zone viticole della provincia di Napoli.

Caratteri ampelografici: varietà non molto omogenea in quanto confusa con biotipi o forse varietà simili. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, verde chiaro, con orli carminati. Foglia media, trilobata, cuneiforme, quasi intera o relativamente trilobata, lembo un po' ondulato, verde di media intensità, quasi liscio, con pagina inferiore lanuginosa. Seno peziolare a lira o ad U. Grappolo medio, semispargolo, tronco-conico, alato. Acino medio, sferoide, di colore giallastro; buccia spessa e pruinosa; polpa croccante, dolce, di sapore leggermente floreale.
Attitudini colturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione semieretto, si adatta ai diversi terreni anche fertili purché il clima sia caldo ed asciutto; per esaltare la qualità del prodotto sono preferibili i terreni collinari, ben esposti.
Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento medio-espanse e potature medio-lunghe. È indicata la controspalliera con interventi oculati di potatura verde.
Epoca di germogliamento: precoce.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: media e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, un po' sensibile alla botrite e al marciume acido. Fenomeni di incompatibilità sono stati riscontrati utilizzando i portinnesti 101.14 e 3309C.
Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati, di gradevole profumo, caldo, vellutato, con elegante aroma floreale e fruttato tropicale.
Cloni in moltiplicazione: Falanghina VCR2, VCR449.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	1.196	955	646	1.721	3.070

FALANGHINA
VCR2

Origine: Guardia Sanframondi (BN)

Anno di omologazione: 2004



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona sapidità e struttura, giustamente acidi, caratterizzati da intenso floreale e fruttato maturo. Adatto anche per la produzione di passiti.

FALANGHINA
VCR449

Origine: Guardia Sanframondi (BN)

Anno di omologazione: 2007

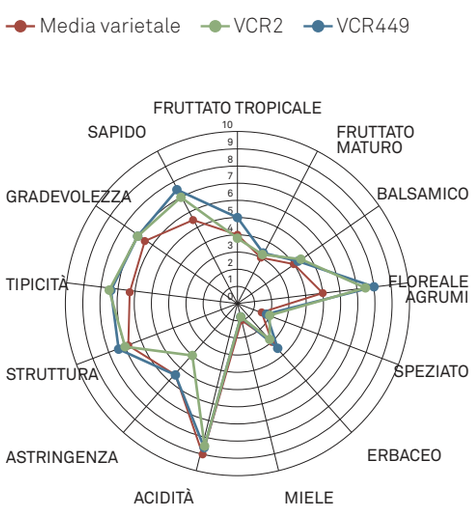


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura, sapidità e tipicità. Prevalenti sono i sentori di fiori, di agrumi e di fruttato-tropicale. Adatto anche per la produzione di passiti.

ANALISI SENSORIALE



FIANO

Vitigno coltivato soprattutto nell'Avellinese, ha origine antica risalente all'epoca romana.







Caratteri ampelografici: la varietà è discretamente diffusa e si conoscono attualmente caratteristiche genetiche differenziali ben definite relative a diversi aspetti. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, biancastro, leggermente rosato ai bordi. Foglia media, orbicolare, trilobata, lembo piano, opaco, cotonoso sulla pagina inferiore. Seno peziolare a V o ad U. Grappolo medio-piccolo, semicompatto o semispargolo, piramidale con un'ala molto evidente. Acino medio, ellissoidale, di colore giallo ambrato; buccia consistente e pruinosa; polpa leggermente croccante, di sapore dolce, semplice.
Attitudini colturali: vitigno di notevole vigoria con portamento della vegetazione semieretto; si adatta a climi tendenzialmente caldi ed asciutti ed a tipi di terreno diversi, purché non troppo fertili. È preferibile scegliere terreni ed aree di collina asciutte ove il vitigno si può predisporre a potature meno ricche a tutto vantaggio della qualità del prodotto.
Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento diverse anche espanse ed a potature tendenzialmente ricche e lunghe dato il suo notevole vigore soprattutto nei terreni fertili. Si adatterebbe a forme per la meccanizzazione integrale ma è preferibile, nell'area di coltivazione, scegliere le forme tradizionali a controspalliera con adeguate potature a verde per ottenere un prodotto di alta qualità.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: media ed abbastanza costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, più sensibile all'oidio; può essere soggetto ad acinellatura nelle primavere piovose.
Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo paglierino anche scarico, fresco, asciutto, armonico, di odore gradevole e speciale.
Cloni in moltiplicazione: Fiano VCR3, VCR107.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	710	296	319	782	2.357

FIANO
VCR3

Origine: Cesinali (AV)

Anno di omologazione: 2001

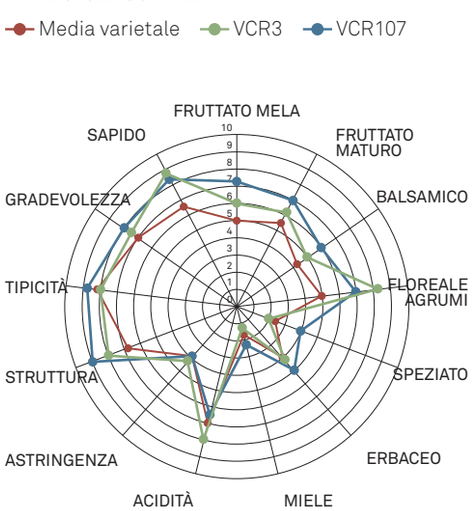


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, con profumo di fiori freschi e di fruttato persistente e prolungato, strutturati, sapidi, di acidità sostenuta e buona persistenza al gusto e retrogusto; si prestano ad essere vinificati in purezza; all'uvaggio aggiungono struttura ed acidità; adatti all'affinamento in barrique.

ANALISI SENSORIALE



FIANO
VCR107

Origine: Cesinali (AV)

Anno di omologazione: 2007



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini strutturati, sapidi, fruttati-floreali, di media acidità ed ottima struttura, adatti all'invecchiamento e in taglio con il VCR3 per la produzione di passiti.

FREISA



Molto probabilmente originaria dei colli fra Asti e Torino, si è andata diffondendo nei tempi passati anche nelle province limitrofe.

Caratteri ampelografici: varietà relativamente omogenea (anche se con il nome di Freisa si indicano anche altri vitigni), ha caratteri abbastanza stabili nel tipo classico di "Chieri". Germoglio ad apice espanso, verde chiaro, quasi glabro. Foglia media, pentagonale, trilobata, lembo verde chiaro, glabro anche sulla pagina inferiore. Seno peziolare sempre aperto, ad U molto allargato o a graffa. Grappolo medio, quasi cilindrico a volte con un'ala, semicompatto, con peduncolo lungo e verde. Acino medio, subrotondo, nero bluastro; buccia sottile e pruinosa; polpa succosa, di sapore dolce, piuttosto aspro, semplice.
Attitudini colturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione espanso, tralci medi ad internodi lunghi, vegetazione rigogliosa. Si adatta ai vari tipi di terreno pur preferendo quelli ben esposti e riducenti la vegetazione ai fini della qualità del prodotto. Infatti i giudizi denigratori sul vino dipendono dall'errata scelta degli ambienti, a volte di pianura ed umidi.
Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento più o meno espanse e preferisce potature lunghe in quanto tende a produrre nelle gemme mediane e terminali.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: abbondante e costante anche se può andare soggetta, soprattutto in alcuni biotipi, a colatura ed acinellatura.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: buona la resistenza alla peronospora, meno quella all'oidio ed alla botrite.
Potenziale enologico: in genere dà un vino asciutto, di buona acidità. In unione con le altre uve piemontesi fornisce un buon vino da pasto. Nelle zone migliori e soprattutto ben esposte, produce vino ottimo che si affina con l'invecchiamento, dall'aroma elegante e generoso.
Cloni in moltiplicazione: Freisa VCR1, VCR3, VCR208, CVT15, CVT20, CVT154.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	7.088	3.391	2.017	1.452	1.081

FREISA
VCR1
Chieri

Origine: Calosso (AT)

Anno di omologazione: 2000



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, con profumi floreali delicati e persistenti, sapidi, di corpo, ricchi di tannini morbidi; si prestano a breve invecchiamento; negli uvaggi apportano struttura e morbidezza.

FREISA
VCR3
Chieri

Origine: Monteu Roero (CN)

Anno di omologazione: 2002

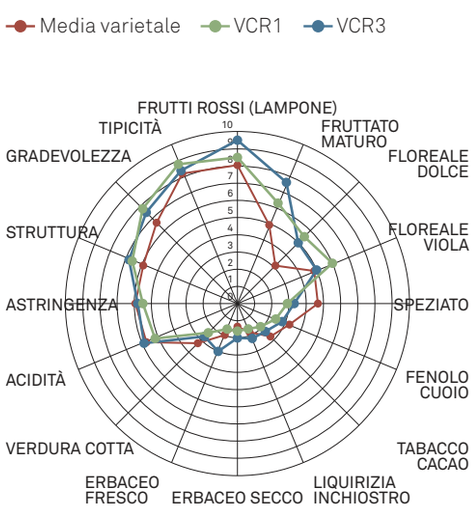


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di media acidità e buona struttura e persistenza. Il profilo aromatico evidenzia note di frutti di bosco, in particolare lampone e rosa.

ANALISI SENSORIALE



FREISA

VCR208

Chieri

Origine: Costa Vescovato (AL)

Anno di omologazione: 2009



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA

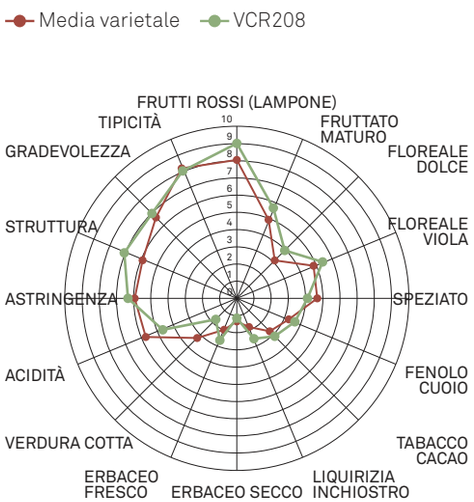
GRAPPOLO

ACINO

PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini dal gradevole profumo fruttato (frutti di bosco), dotati di buon colore e di tannini morbidi, da consumarsi giovani.

ANALISI SENSORIALE



GARGANEGA



Vitigno probabilmente originario della Grecia, trova l'epicentro di produzione nelle zone di Soave e Gambellara nel Veneto. In Sicilia è diffuso il Grecanico, vitigno pressoché identico alla Garganega.

Caratteri ampelografici: la varietà non è molto omogenea, le caratteristiche differenziali riguardano non solo il grappolo ma anche l'aspetto generale della pianta. Si prenderà pertanto in esame la Garganega più diffusa nelle classiche aree di coltura (Soave, Gambellara). Germoglio ad apice mediamente espanso, verde-biancastro, cotonoso. Foglia media, pentagonale, quinquelobata, con denti molto evidenti, lembo verde opaco un po' bolloso, glabro. Seno peziolare a V o a U più o meno aperto. Pagina inferiore aracnoidea. Grappolo lungo, cilindrico, con ali molto pronunciate, relativamente spargolo, con rachide che a volte spacca in punta. Acino medio sferoide, di colore giallo dorato a stacco relativamente facile, ombelico persistente; buccia spessa; polpa succosa, di sapore semplice.





Attitudini colturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione semieretto. Tralcio lungo di media robustezza, un po' fragile, con internodo medio, di scarsa lignificazione nei climi più freddi. Preferisce terreni tendenzialmente fertili e sciolti e possibilmente buone esposizioni nelle zone classiche di coltura per ottenere un prodotto di qualità.

Allevamento e potatura: esige forme di allevamento abbastanza espanse e potature lunghe nei climi settentrionali, si adatta a potature medie nel sud. Classicamente allevato a pergola o tendone, poco si adatta al nord ad ampie meccanizzazioni. Nei climi più caldi del sud, ove la maturazione dei tralci è buona, si possono adottare forme a controspalliera facilmente meccanizzabili.

Epoca di germogliamento: medio-tardiva.

Epoca di maturazione: medio-tardiva.

Produzione: abbondante e costante; non si deve eccessivamente abbondare nella carica di gemme per pianta per ottenere una buona lignificazione dei tralci ed una regolare maturazione dell'uva.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile alla flavescenza dorata, al disseccamento del rachide e alla clorosi ferrica. Fenomeni di incompatibilità sono stati osservati utilizzando come portinnesto il Kober 5BB.

Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati, snello di corpo, fresco, giustamente tannico ed acido, profumato. Con un'adeguata conservazione in fruttaio si ottiene un ottimo vinsanto.

Cloni in moltiplicazione: Garganega R4, VCR7, VCR13, VCR39, VCR105, ISVCV11, ISVCV18, ISVCV24, ISVCV69, ISVCV84.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	13.799	12.484	13.048	11.636	10.253

GARGANEGA
R4

Origine: Gambellara (VI)



Anno di omologazione: 1969

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini freschi, leggermente profumati, floreali, di buona acidità. È adatto alla produzione di vini giovani, di pronta beva, anche frizzanti.

GARGANEGA
VCR7

Origine: Gambellara (VI)



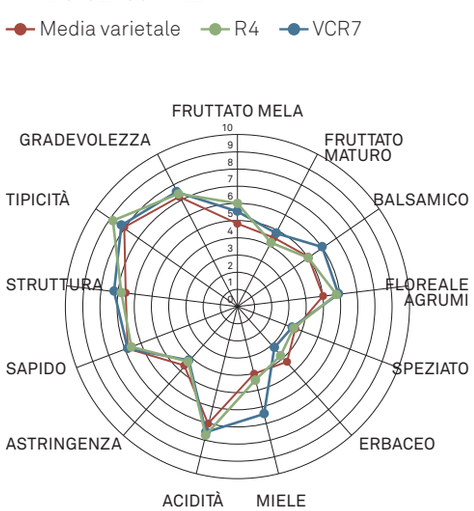
Anno di omologazione: 2006

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona acidità, freschi, con note di miele, agrumi e balsamico piuttosto accentuato, di buona struttura. Adatto alla produzione di vini di pronta beva o breve affinamento, anche frizzanti.

ANALISI SENSORIALE



GARGANEGA

VCR13

Origine: Soave (VR)

Anno di omologazione: 2006



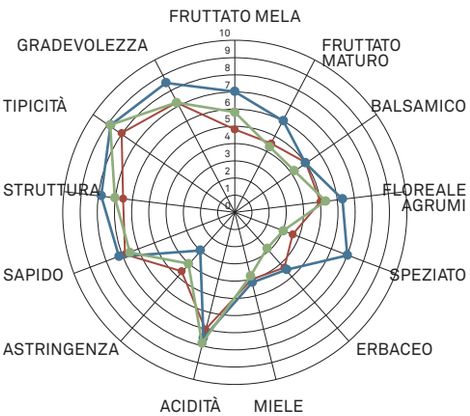
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona struttura ed ottima acidità, con delicati profumi floreali-fruttati ed elevata tipicità. È indicato per la produzione di vini freschi, di pronta beva, giovani.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR13 — VCR39



GARGANEGA

VCR39

Origine: Soave (VR)

Anno di omologazione: 2006



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona struttura ed acidità, sapidi, tipici, con sentori fruttato-floreali e leggere note speziate. È indicato per la produzione di vini da affinamento ed è interessante anche per passiti.

GARGANEGA

VCR105

Origine: Gambellara (VI)

Anno di omologazione: 2006



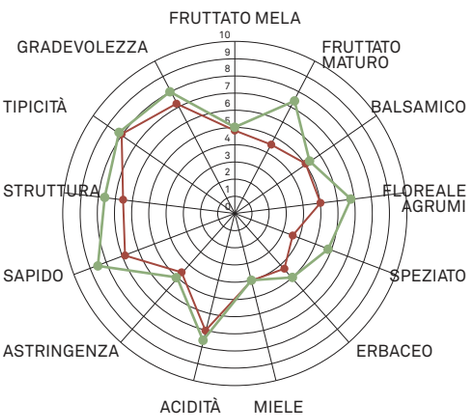
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura e sapidità con sentori accentuati di fruttato maturo, balsamico e floreale intenso (agrumi). Se ne consiglia l'utilizzo in miscela con il VCR39 e per l'ottenimento di vini da destinare a periodi di affinamento anche lunghi e/o per passiti.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR105



GLERA







SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	6.275	6.049	7.074	8.143	16.500

L'origine è un po' contrastata, forse proviene dalla Venezia Giulia o da zone orientali più lontane. Diffusa nel Veneto e particolarmente nelle zone collinari della provincia di Treviso, è coltivata meno intensamente nei colli Euganei a Padova ed ora, con la nuova DOC Prosecco, si sta espandendo anche nelle province di Padova, Vicenza, Udine e Venezia.

Caratteri ampelografici: la varietà non è omogenea, comunque il biotipo più diffuso è quello ad acino rotondo con una presenza più o meno evidente di acinellatura dolce o verde da cui in parte dipendono le caratteristiche organolettiche del vino. Germoglio ad apice espanso, lanuginoso, verde-biancastro. Foglia più che media, pentagonale, trilobata, lembo ondulato, bolloso, di colore verde opaco, abbastanza tomentoso sulla pagina inferiore. Seno peziolare a V-U con bordi sovrapposti. Grappolo grande, piramidale, semispargolo o spargolo, con acinellatura più o meno evidente. Acino medio, sferoide-ovoidale, irregolare; buccia giallo-dorata, punteggiata, pruinosa, sottile; polpa succosa, acidula, a sapore leggermente aromatico.
Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione ricadente e tralci ad internodi lunghi. Si adatta a terreni collinari ove dà una produzione di buona qualità ed ai climi non troppo asciutti in quanto soffre la siccità estiva. L'uso di portinnesti poco vigorosi e resistenti alla siccità favorisce l'equilibrio vegetativo e incrementa la qualità del prodotto.
Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento diverse purché a potatura lunga; poiché produce tralci molto lunghi, preferisce forme condotte in controspalliera. Necessita di dosate potature verdi, possibilmente eseguite a mano per una regolare produzione e maturazione dell'uva.
Epoca di germogliamento: precoce.
Epoca di maturazione: tardiva.
Produzione: ottima e tendenzialmente costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, un po' sensibile all'oidio. È soggetto più o meno evidentemente a colature o acinellatura. Non sopporta siccità molto prolungate. È sensibile al freddo invernale e ai fitoplasmi della vite.
Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo paglierino, di gradevole profumo, delicato, di sapore asciutto, giustamente acido, poco tannico, non molto di corpo, di sapore gradevole, amarognolo, armonico. Da questo vitigno si prepara anche un tipo di vino frizzante, fruttato, di colore giallo citrino, non molto alcolico, beverino ed un tipo di spumante più fine e delicato. Interessante è il tipo amabile proveniente da una zona ristretta.
Cloni in moltiplicazione: Glera VCR101, VCR124, ISVESAV10, ISVESAV14, ISVESAV19.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Glera VCR219, VCR223.

GLERA
VCR101
(Biotipo Tondo)

Origine: S. Pietro di Feletto (TV)

Anno di omologazione: 2000



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, con profumo di mela, fini, sapidi, freschi; si presta alla spumantizzazione (Charmat lungo). Ottime l'acidità e la tipicità.

GLERA
VCR124
(Biotipo Balbi)

Origine: S. Pietro di Feletto (TV)

Anno di omologazione: 2010

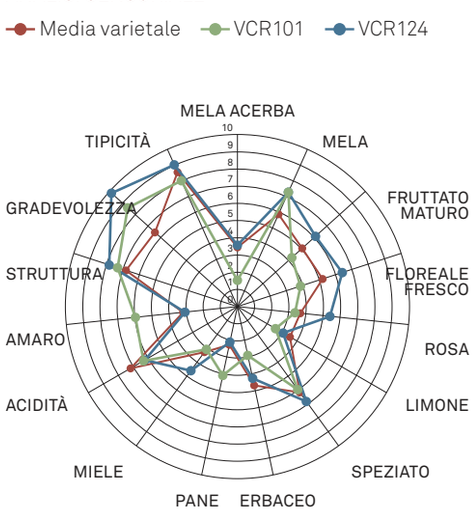


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: il quadro aromatico del vino risulta caratterizzato da sentori floreali e fruttati persistenti (mela matura). Equilibrato, mantiene un'ottima freschezza e si presta sia alla preparazione di vini tranquilli sia per frizzanti e spumanti.

ANALISI SENSORIALE



GLERA

VCR219*

(Biotipo Balbi)

Origine: S. Pietro
di Feletto (TV)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA	
GRAPPOLO	
ACINO	
PRODUTTIVITÀ	

Potenziale enologico: il quadro aromatico del vino risulta caratterizzato da sentori di mela verde, floreale fresco ed agrumi. Buone l'acidità, la persistenza e la struttura.

GLERA

VCR223*

(Biotipo Balbi)

Origine: S. Pietro
di Feletto (TV)

* In via di omologazione

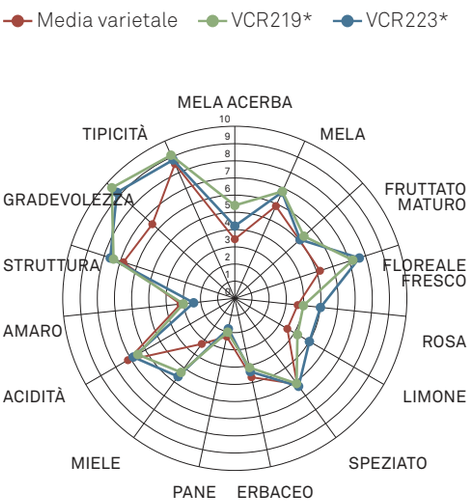


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA	
GRAPPOLO	
ACINO	
PRODUTTIVITÀ	

Potenziale enologico: il quadro aromatico del vino risulta caratterizzato da sentori di frutta, mela matura, limone e floreali freschi. Ottimo per vini freschi e frizzanti.

ANALISI SENSORIALE



GLERA LUNGA



Presente nelle colline di Conegliano e Valdobbiadene, da lungo tempo è coltivata nonostante l'incostante produttività; ultimamente è stata ripresa in considerazione, selezionando i biotipi migliori.

Caratteri ampelografici: un tempo confusa con la Glera "Biotipo tondo", oggi selezionata in alcuni cloni che rappresentano i biotipi a produttività più costante all'interno della popolazione. Apice del germoglio espanso, di colore bianco, cotonoso con lievi sfumature rosee. Foglia grande, pentagonale, trilobata. Seno peziolare poco aperto o chiuso a V leggermente stretto, seni laterali poco profondi, chiusi o aperti. Pagina inferiore con tomento sublanuginoso. Grappolo medio, tronco-piramidale, per lo più semplice, mediamente compatto. Acino medio, sub-ellittico o ellittico; buccia pruinosa, leggermente spessa, consistente, di colore dorato carico tendente al rosato, punteggiata; polpa di sapore erbaceo speciale.
Attitudini colturali: vitigno di elevata vigoria con portamento della vegetazione ricadente e tralci con internodi lunghi. Sono da evitare gli ambienti soggetti a brinate tardive e i terreni troppo umidi e fertili. I migliori risultati si ottengono nelle zone di collina ben esposte ma non troppo asciutte in quanto è sensibile alla siccità estiva.
Allevamento e potatura: si adatta a sistemi di allevamento diversi purché a potatura lunga. Si adatta molto bene alla controspalliera tipo Guyot e Sylvoz pur necessitando di adeguate potature verdi e legature.
Epoca di germogliamento: precoce.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: buona e abbastanza costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile all'oidio ed alla peronospora e ai fitoplasmi della vite. Buona la resistenza a botrite e marciume acido. Sensibile al freddo invernale.
Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo-paglierino scarico, con riflessi verdognoli, con profumi vegetali, di buona struttura e sostenuta acidità; si presta all'uvaggio con la Glera "Biotipo tondo" conferendogli struttura ed esaltandone la finezza.
Cloni in moltiplicazione: Glera Lunga VCR40, VCR50, VCR90, ISV3.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	80

GLERA LUNGA
VCR40

Origine: Mor di Vittorio Veneto (TV)

Anno di omologazione: 2002



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima acidità fissa e buona alcolicità con un quadro aromatico dove risultano prevalenti i sentori fruttato-speziati. Ottima la struttura.

GLERA LUNGA
VCR50

Origine: Mor di Vittorio Veneto (TV)

Anno di omologazione: 2001

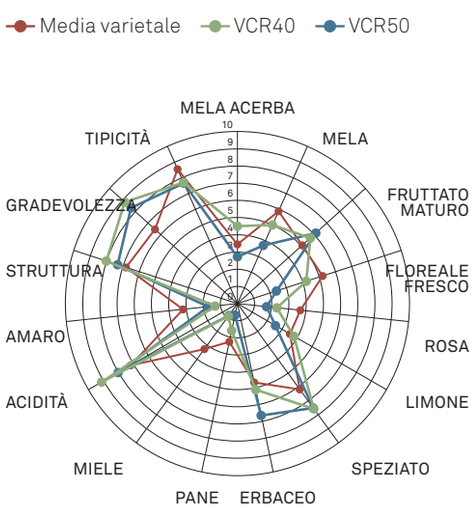


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini caratterizzati da vegetale fresco e fruttato maturo. Ottime l'acidità e la struttura. In taglio con con la Glera "Biotipo tondo" apporta struttura e fruttato.

ANALISI SENSORIALE



GLERA LUNGA

VCR90

Origine: Mor di Vittorio Veneto (TV)

Anno di omologazione: 2001

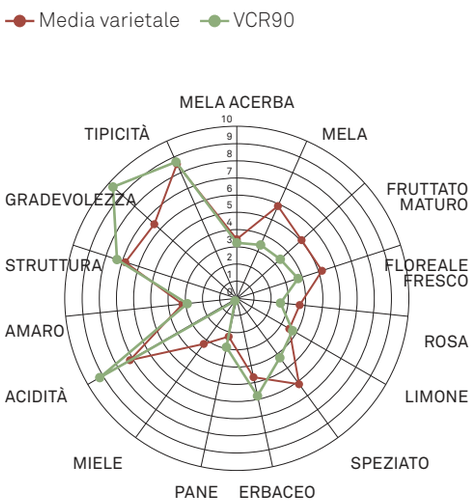


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini caratterizzati da sentori erbacei e leggero speziato, di ottima acidità. È consigliato in taglio con il Tondo per prodotti freschi e frizzanti.

ANALISI SENSORIALE





Vigneti di Glera nelle colline di Conegliano (San Pietro di Feletto – TV)

GRECANICO DORATO



Appartiene al gruppo dei vitigni provenienti dalla Grecia, si è diffuso inizialmente in Sicilia e successivamente in altre aree ed in modo particolare nel Veneto ove è coltivato un vitigno pressoché identico denominato Garganega.

Caratteri ampelografici: la varietà non è molto omogenea, le caratteristiche differenziali riguardano non solo la forma del grappolo ma anche altri aspetti fenotipici della pianta. Germoglio ad apice espanso, verde-biancastro cotonoso. Foglia media, pentagonale, quinquelobata, denti irregolari molto pronunciati, lembo un po' rugoso, verde opaco, quasi glabro. Pagina inferiore lanuginosa con nervature parzialmente rosse. Seno peziolare a V o a U aperto. Grappolo lungo, cilindrico, alato, con ali più o meno pronunciate, semispargolo o semicompatto con acinellatura più o meno evidente. Acino medio, sferoide, di colore giallo dorato a stacco relativamente facile; buccia spessa; polpa succosa e di sapore semplice.
Attitudini colturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione ricadente; tralcio lungo di media robustezza, un po' fragile, internodo medio, si adatta a diversi ambienti, a terreni argilloso-calcarei e climi asciutti o aridi.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento e di potatura preferendo quella medio-lunga in funzione dei vari climi; al sud si adatta anche a forme per la meccanizzazione integrale.
Epoca di germogliamento: tardiva.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: abbondante e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma. Risulta resistente alle brinate tardive.
Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo scarico, snello di corpo, giustamente alcolico, fresco, provvisto di buon profumo, neutro. Normalmente le uve di Grecanico si vinificano in diverse percentuali con quelle degli altri vitigni della zona anche per la preparazione di Vermouth. Da sole possono dare un buon vino da fine pasto con vendemmia tardiva, soprattutto nelle annate con autunno molto caldo.
Cloni in moltiplicazione: Grecanico dorato VCR13.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	2.138	2.898	4.544	5.172	4.817

GRECANICO DORATO

VCR13

Origine: Mazara del Vallo (TP)

Anno di omologazione: 2002



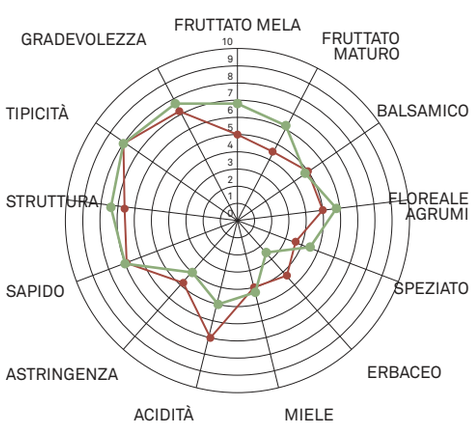
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona struttura ed acidità, sapidi, persistenti. Il profilo aromatico evidenzia profumi floreali intensi ed eleganti con particolari note agrumate.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR13



GRECHETTO



Il Grechetto bianco qui descritto fa riferimento al biotipo di Orvieto, mentre il biotipo di Todi o Grechetto Gentile è sinonimo di Pignoletto.

Caratteri ampelografici: varietà poco omogenea, spesso confusa con altri vitigni e comunque caratterizzata dalla presenza di diversi biotipi che differiscono per vigore e conformazione del grappolo. Germoglio a ventaglio, lanuginoso, di colore verde-pallido. Foglia media, allungata, pentagonale e quinquelobata. Seno peziolare a V-U o a lira, più o meno aperto, mediamente profondo. Lembo superiore bolloso o rugoso. Nervature principali con leggero tomento, a fiocchetti nella pagina inferiore specialmente alle inserzioni, picciolo lungo, leggermente sfumato di rosa pallido. Grappolo medio-piccolo, cilindrico-conico con o senza ali, serrato. Acino di media grandezza, ovale, con buccia sottile e consistente, pruinosa di colore giallastro; polpa semplice e dolce.
Attitudini colturali: vitigno di media vigoria con portamento della vegetazione ricadente. Si adatta bene ai terreni collinari, tendenzialmente pesanti, anche leggermente calcarei.
Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento espanse e potature medio-lunghe.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: media e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile alla botrite, meno alla peronospora e all'oidio. Tollerante ai freddi invernali e alle gelate primaverili tardive.
Potenziale enologico: dà un vino dai riflessi verdognoli, di buona acidità, con aroma delicato di frutta, mela e pera in particolare. Adatto alla produzione di vini in purezza o anche in taglio per conferire finezza ed aromaticità.
Cloni in moltiplicazione: Grechetto VCR2, G109ISVICAPG.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	966	903	949	1.203	1.186

GRECHETTO

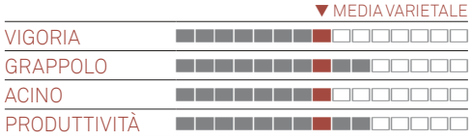
VCR2

Origine: Todi (PG)



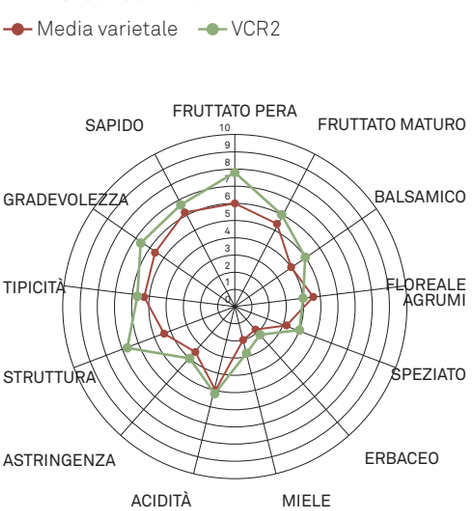
Anno di omologazione: 2004

▼ MEDIA VARIETALE



Potenziale enologico: dà vini di ottima acidità, freschi, fruttati con particolari sentori di pera, da uvaggio.

ANALISI SENSORIALE



GRECO B. (DI TUFO)



Vitigno probabilmente originario della Grecia. Coltivato principalmente nella provincia di Avellino e Benevento e comunemente conosciuto come Greco di Tufo.

Caratteri ampelografici: apice del germoglio globoso, cotonoso, di colore verde biancastro con bordi giallastri. Foglia di dimensioni medie, orbicolare, trilobata o pentalobata. Seno peziolare ad U aperta. Lembo leggermente a gronda con lobi revoluti. Glabra la pagina superiore, aracnoide a fiocchetti di peli quella inferiore. Grappolo piccolo o medio, compatto, di forma conica con ala molto sviluppata al punto da dare un grappolo doppio. Acino di piccole dimensioni, sferoidale, con buccia mediamente pruinosa, sottile e tenera, di colore grigio-giallastro ricoperta da punteggiature brunastre.
Attitudini colturali: vitigno di vigoria media con portamento della vegetazione eretto. Si adatta ai terreni profondi, sciolti, di origine vulcanica, freschi. In terreni ricchi di carbonato di calcio dà vini di maggior finezza.
Allevamento e potatura: essendo un vitigno di un certo vigore e con internodi lunghi, predilige una potatura lunga e ricca. Tra le forme a controspalliera è da preferire il Guyot. Sono necessari interventi di potatura verde e legatura ripetuti.
Epoca di germogliamento: precoce.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: la produzione è buona. Per ottenere vini di un certo pregio è bene limitare la produzione.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: non è particolarmente sensibile a peronospora e oidio, mentre in autunni piovosi teme la botrite.
Potenziale enologico: vino di colore giallo-dorato, gradevole, con intensi profumi floreali, leggermente tannico. Media la gradazione alcolica e buona l'acidità fissa. Il Greco di Tufo è normalmente vinificato da solo anche con breve-medio invecchiamento.
Cloni in moltiplicazione: Greco B. (di Tufo) VCR2, VCR5, VCR6, VCR11.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	2.274	1.605	562	686	1.550

GRECO B. (DI TUFO) VCR2

Origine:
Montefusco (AV)

Anno di omologazione: 2002



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini floreali, di discreta acidità e notevole freschezza, sapidi, minerali. Indicato il taglio con il VCR5.

GRECO B. (DI TUFO) VCR5

Origine:
Montefusco (AV)

Anno di omologazione: 2002

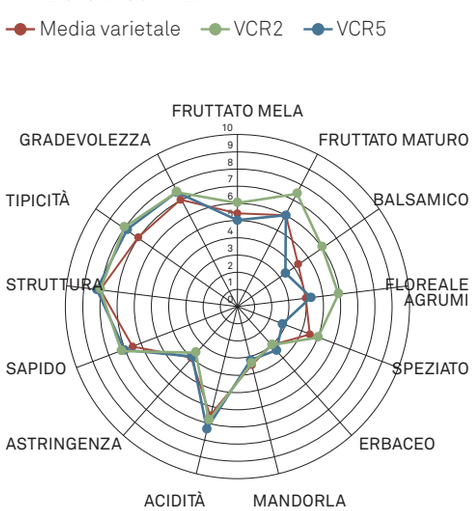


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di discreta acidità, floreali, strutturati. Si presta alla produzione di vini da invecchiamento, anche nel legno.

ANALISI SENSORIALE



GRECO B. (DI TUFO)

VCR6

Origine:
Montefusco (AV)

Anno di omologazione: 2001



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli; profumo intenso di fiori, dove primeggia il glicine; ottima struttura; vivace l'acidità; sapido con gusto speziato e retrogusto con sentore di mandorla; si presta a sopportare un periodo di affinamento in barrique.

GRECO B. (DI TUFO)

VCR11

Origine:
Montefusco (AV)

Anno di omologazione: 2001

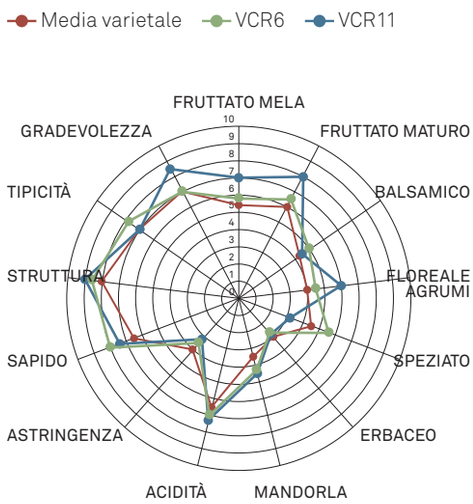


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; bouquet fruttato e di fiori di glicine; ottima la struttura e la freschezza che si armonizza con la componente fruttata; persistenti in bocca con sensazione di nota mandorlata nel retrogusto. Indicato il taglio con VCR2 e VCR6, ottimi per passiti.

ANALISI SENSORIALE





Vigneti a Santa Paolina (AV)

GRIGNOLINO



Originario delle colline a nord della provincia di Asti ove è coltivato, il vitigno si è andato diffondendo limitatamente alle aree collinari vicine.

Caratteri ampelografici: la varietà è relativamente omogenea, le caratteristiche differenziali riguardano la grandezza del grappolo e degli acini, il colore, la vigoria. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, bianco sfumato in rosso carminato. Foglia media, pentagonale, trilobata, con denti molto pronunciati, lembo un po' rugoso, verde scuro, con tomento sulla pagina inferiore. Seno peziolare a U o a lira spesso con bordi leggermente sovrapposti. Grappolo medio, cilindrico o piramidale, alato, compatto. Acino piccolo o medio, subovale; buccia di colore rosato più o meno intenso, pruinosa, sottile; polpa succosa e molto sapida.
Attitudini colturali: vitigno di vigoria media e portamento semieretto della vegetazione. Tralci medio-sottili, internodi medi, vegetazione tendenzialmente scarsa ma equilibrata. Si adatta ai terreni collinari ben esposti ed a clima ventilato ed asciutto; solo nei terreni più poveri (sabbiosi) con l'uso di portinnesti vigorosi, dà un prodotto di alta qualità.
Allevamento e potatura: considerata l'area di coltura, la scarsa vigoria, la posizione al 3°-4° nodo del primo germoglio fruttifero, non è consigliabile la meccanizzazione delle operazioni di potatura. Esige potature medio-lunghe e forme di allevamento ridotte e fitte, a controspalliera.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: media e costante; fuori dalle aree classiche di coltivazione, in terreni più fertili, può dare una produzione superiore ma irregolare.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile all'oidio ed alla botrite nei grappoli molto compatti. Sensibile al disseccamento del rachide e alla clorosi ferrica nelle annate con primavere fredde e umide.
Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino poco intenso o rosato, profumato, floreale, speziato (pepe), sapido, equilibrato e con persistente e piacevole retrogusto.
Cloni in moltiplicazione: Grignolino R1, ALGRI79, ALGRI87, CVTAT261, CVTAT275.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	795	379	1.354	1.336	1.051

GRIGNOLINO

R1

Origine:
Portacomaro (AT)

Anno di omologazione: 1969



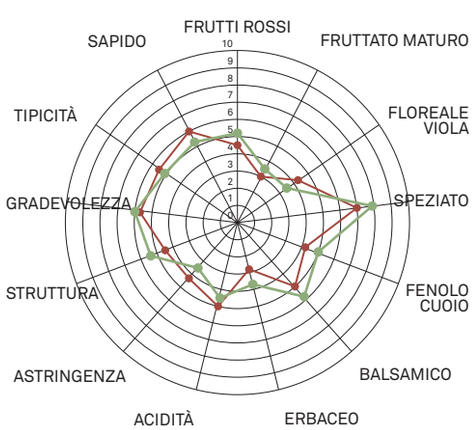
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore poco intenso, mediamente tannici, molto speziati, fruttati, di delicato profumo.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — R1



GRILLO







SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1972	1982	1990	2000	2010
ETTARI	6.365	4.201	2.250	1.808	5.629

Vitigno originario della Puglia e da qui portato in Sicilia dopo l'invasione fillosserica dove si è rapidamente diffuso, in particolare nella zona di Trapani.

Caratteri ampelografici: la varietà presenta una discreta variabilità al proprio interno in quanto a vigoria e a forma e grandezza del grappolo. Germoglio ad apice lanuginoso di colore bianco-verdastro. Foglia media pentagonale, quinquelobata o quasi intera con seno peziolare chiuso a V. Pagina inferiore tendenzialmente glabra. Grappolo medio, di forma cilindrico-conica a volte alato, spargolo o semicompatto. Acino medio-grande, sferico; buccia spessa e consistente; polpa a sapore dolce e semplice.
Attitudini colturali: vitigno di ottima vigoria con portamento della vegetazione eretto. Si adatta ad ambienti caldi e terreni anche robusti e leggermente calcarei.
Allevamento e potatura: preferisce sistemi contenuti e potature corte o medie.
Epoca di germogliamento: precoce.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: buona e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale. Possiede ottima tolleranza alle alte temperature.
Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino fruttato-floreali, di sapore asciutto leggermente minerale, tannico, di buona struttura, adatti all'invecchiamento. Si prestano al taglio con altri vini oppure come basi per la preparazione del Marsala e del Vermouth.

LAMBRUSCO DI SORBARA



Coltivato esclusivamente in provincia di Modena, è uno dei più classici Lambruschi emiliani e sembra sia stato selezionato da viti selvatiche nelle rive del torrente Secchia.

Caratteri ampelografici: la varietà non è omogenea, comunque attualmente si coltiva unicamente il tipo a rachide verde e ad acino subrotondo. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, biancastro. Foglia quasi media, pentagonale, intera, di colore verde opaco, lanuginosa nella pagina inferiore. Seno peziolare ad U molto aperto. Grappolo di media grandezza, allungato, piramidale, spesso alato, semispargolo o spargolo per colatura ed acinellatura (è pressoché autosterile per cui necessita di fecondazioni incrociate con Lambrusco Salamino). Acino medio, subrotondo, di colore blu-nero; buccia spessa.
Attitudini colturali: vitigno molto vigoroso con vegetazione a portamento eretto, tralcio robusto e molto ramificato. Preferisce terreni profondi, freschi, argillosi o sabbiosi, non eccessivamente fertili.
Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento espanse e potature lunghe e ricche; esige fecondazioni incrociate (anche forzate) per cui la vegetazione non deve ostacolare l'arieggiamento naturale ed artificiale dell'infiorescenza. Accetta solo parziali meccanizzazioni delle operazioni di potatura verde.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: media e relativamente costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile alla colatura ed all'acinellatura per aborto fiorale parziale dovuto a sterilità maschile. Buona la resistenza alle gelate primaverili. Sensibile ai fitoplasmi della vite.
Potenziale enologico: più pregiato degli altri Lambruschi, imbottigliato da giovane ed ancora amabile, dà un vino quasi asciutto e frizzante, di colore rosso rubino vivo con riflessi granata, con profumo speciale che ricorda quello della violetta, abbastanza di corpo, fresco, sapido, armonico. In mescolanza con gli altri Lambruschi migliora sensibilmente il prodotto.
Cloni in moltiplicazione: Lambrusco di Sorbara R4, VCR20, CAB2V, CAB21G.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	1.766	2.168	1.593	1.459	1.740

LAMBRUSCO DI SORBARA
R4

Origine: Bomporto (MO)

Anno di omologazione: 1969



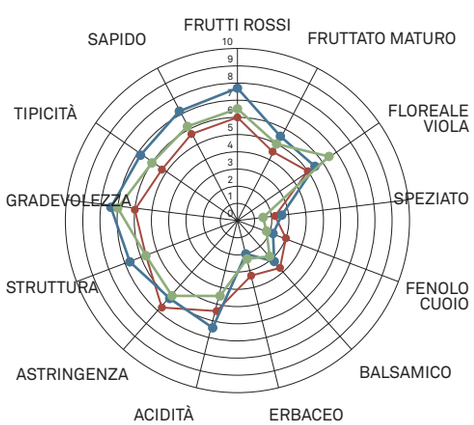
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino con intenso profumo di viola. Adatto all'uvaggio con altri Lambruschi (Lambrusco Salamino in particolare) e alla produzione di vini frizzanti, ma si presta anche per vini tranquilli.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — R4 — VCR20



LAMBRUSCO DI SORBARA
VCR20

Origine: Saliceto (MO)

Anno di omologazione: 2004



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un ottimo vino per il tipo Lambrusco, intensamente profumato, con buona acidità fissa e tipicità. Rispetto alle altre selezioni, l'allegagione di questo clone è nettamente più elevata.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA

Coltivato in provincia di Modena, appartiene al gruppo dei Lambruschi emiliani.







Caratteri ampelografici: la varietà popolazione è abbastanza omogenea, i caratteri differenziali sono spesso legati ad infezioni di natura virale. Germoglio ad apice espanso, lanuginoso, verde con riflessi dorati. Foglia media, rotondeggiante, quasi intera, verde cupo, lembo ondulato, glabro e con leggero tomento sulla pagina inferiore. Seno peziolare a V stretto. Grappolo medio, piramidale, alato, semispargolo o spargolo. Acino medio, subovale, di colore blu-nero; buccia spessa; polpa succosa, di sapore semplice, acidulo.
Attitudini colturali: vitigno di media vigoria con portamento eretto della vegetazione, tralcio medio, internodo medio-lungo. Preferisce terreni di medio impasto, freschi ma non umidi e climi tendenzialmente asciutti.
Allevamento e potatura: esige forme di allevamento non troppo espanse tipo GDC o portinnesti vigorosi tipo 1103 Paulsen. Si adatta ad ogni tipo di potatura, purché la carica di gemme sia equilibrata al vigore della pianta. Si adatta ad impianti relativamente fitti ed alle forme per la meccanizzazione integrale.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: tardiva.
Produzione: media e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale. Evidenzia netta incompatibilità d'innesto su Kober 5BB. Sensibile ai fitoplasmi.
Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, di sapore vinoso, con leggere note fruttate, di buona acidità. Si imbottiglia da giovane ancora amabile, in uvaggio con altri Lambruschi emiliani allo scopo di ottenere un vino asciutto e frizzante.
Cloni in moltiplicazione: Lambrusco Grasparossa R1, CAB7.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Lambrusco Grasparossa VCR442, VCR465.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	1.553	1.946	1.984	1.896	1.799

LAMBRUSCO GRASPAROSSA R1

Origine: Formigine (MO)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona acidità, armonici, sapidi, con gradevoli note aromatiche di marasca. Adatto alla produzione di vini frizzanti.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA VCR442*

Origine: Saliceto (MO)

* In via di omologazione



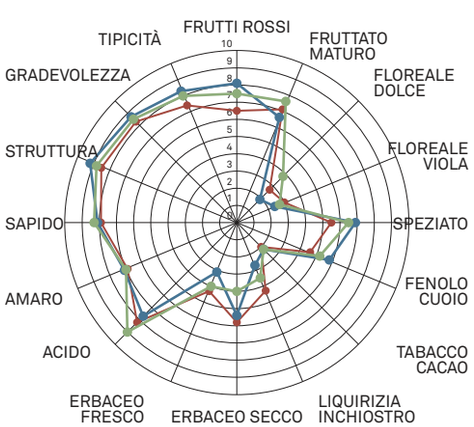
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima acidità con sentori fruttati di marasca, leggermente speziati e fenolici. Si presta all'uvaggio con altri Lambruschi. Da consumarsi giovane e leggermente frizzante.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — R1 — VCR442*



LAMBRUSCO MAESTRI



Coltivato in Emilia, soprattutto nelle province di Reggio e Parma, si è recentemente diffuso in alcune aree del sud Italia per il suo vigore, per la produttività e per l'adattabilità ad ambienti diversi.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, le diversità riguardano la presenza più o meno evidente dell'acinellatura verde e la compattezza del grappolo. Germoglio ad apice espanso, bronzato-vinoso, pubescente. Foglia grande, trilobata o quasi intera, di colore verde scuro, ondulata ed un po' bollosa, con nervature bronzato-vinose alla base. Seno peziolare a V o a U aperto. Pagina inferiore lanuginosa. Grappolo medio, cilindrico, alato; acino medio, subrotondo; buccia consistente e ricca di antociani; polpa un po' carnosa, di sapore semplice, acidula.
Attitudini colturali: vitigno di ottima vigoria e buona fertilità con tralci lunghi e portamento della vegetazione eretto. Preferisce terreni freschi o comunque con presenza di una certa umidità naturale o indotta; dimostra larga adattabilità alle condizioni climatiche.
Allevamento e potatura: esige forme di allevamento espanse e potature medio-lunghe; si adatta anche alle forme di allevamento per la più ampia meccanizzazione.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: abbondante e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma.
Potenziale enologico: dà un vino molto colorato, asciutto, di corpo, fresco, che può servire anche da taglio. Imbottigliato giovane dà un vino colorato, amabile e frizzante.
Cloni in moltiplicazione: Lambrusco Maestri VCR1, CAB16.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	7.072	4.953	2.440	1.450	3.047

LAMBRUSCO MAESTRI

VCR1

Origine: Salvaterra (RE)

Anno di omologazione: 1995

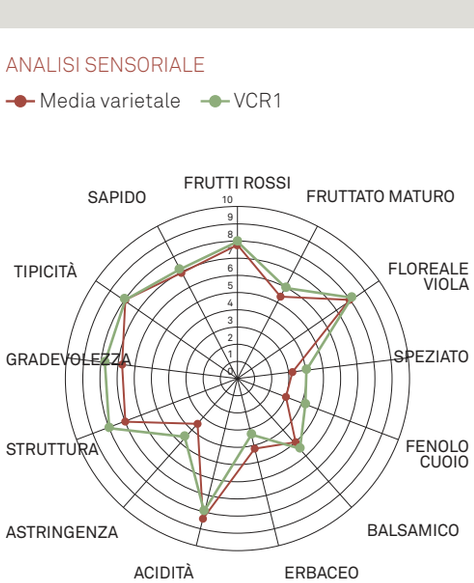


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini ricchi in antociani, strutturati, adatti al taglio con altri vini e per frizzanti.

ANALISI SENSORIALE



LAMBRUSCO MARANI



Coltivato in provincia di Reggio Emilia e Modena, appartiene al gruppo dei Lambruschi emiliani.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, caratteristiche differenziali riguardano la forma del grappolo e il vigore. Germoglio ad apice medio, cotonoso, biancastro con sfumature rosso-vinose. Foglia media, tondeggiante, leggermente trilobata, lembo bolloso. Seno peziolare a V molto aperto, a volte quasi a graffa. Pagina inferiore sublanuginosa. Grappolo lungo, cilindrico, con ali corte, semicompatto o semispargolo; acino medio, sferoide, di colore blu-nero; buccia consistente; polpa succosa, di sapore neutro.
Attitudini colturali: vitigno molto vigoroso, a portamento tendenzialmente eretto, tralcio medio-lungo ad internodi medi, vegetazione espansa. Preferisce terreni profondi e freschi, anche argillosi, e climi asciutti ed anche caldi ove è opportuno effettuare appropriate irrigazioni.
Allevamento e potatura: esige forme di allevamento espanse e potature medio-lunghe. Si adatta pertanto anche alle forme di allevamento per la più ampia meccanizzazione.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: abbondante e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, a parte la sensibilità all'acinellatura verde. Sensibile ai fitoplasmi della vite.
Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino vivo, provvisto di buona fragranza, fresco, sapido, armonico. Viene imbottigliato giovane, ancora amabile, con gli altri Lambruschi emiliani allo scopo di ottenere un vino quasi asciutto e frizzante.
Cloni in moltiplicazione: Lambrusco Marani R2.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Lambrusco Marani VCR335, VCR446.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	941	2.423	2.424	2.312	1.371

LAMBRUSCO MARANI
R2

Origine: Fabbrico (RE)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vino di colore rosso rubino vivo, con leggero profumo di marasca e viola, amabile, fresco, acidulo.

LAMBRUSCO MARANI
VCR335*

Origine: Modena

* In via di omologazione

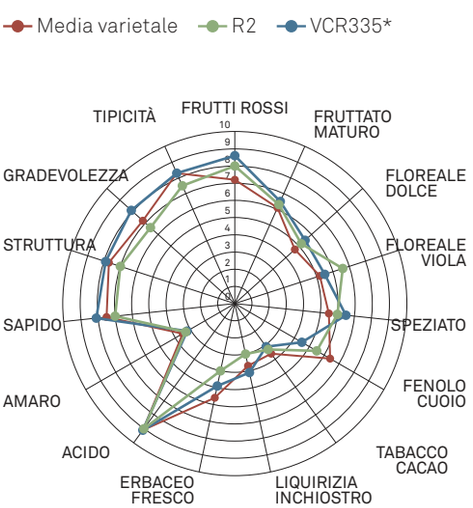


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di acidità, particolarmente fruttati-floreali. Si presta alla vinificazione nella tipologia frizzante da solo o con altri Lambruschi.

ANALISI SENSORIALE



LAMBRUSCO SALAMINO



Coltivato in Emilia e precisamente nella provincia di Modena ed aree limitrofe, è uno dei più classici Lambruschi emiliani.

Caratteri ampelografici: la varietà non è omogenea, comunque attualmente viene moltiplicato il tipo di S. Croce a foglia verde, con grappolo alato, semi-compatto. Germoglio ad apice mediamente espanso, cotonoso, verde-biancastro con sfumature rosse. Foglia media, pentagonale, trilobata, di colore verde piuttosto intenso a lembo bolloso. Seno peziolare a V o a U aperto. Pagina inferiore aracnoidea. Grappolo piuttosto piccolo, cilindrico con un'ala molto pronunciata, più o meno compatto. Acino medio, sferoide, di colore blu-nero; buccia consistente; polpa succosa di sapore semplice, acidulo.
Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria, tralci piuttosto lunghi ad internodo medio, vegetazione a portamento semieretto ed espanso; preferisce terreni freschi e fertili ed accetta climi umidi.
Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento abbastanza espanse, potature medie o lunghe ed abbastanza ricche. Si adatta alle forme di allevamento per le più ampie meccanizzazioni.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: tardiva.
Produzione: media e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: in annate eccessivamente piovose nei biotipi a grappolo molto serrato può essere soggetto ad attacchi di botrite. Sensibile ai fitoplasmi della vite.
Potenziale enologico: dà un vino molto colorato, provvisto di intensa e caratteristica vinosità, di corpo, vivo di acidità, non troppo tannico, abbastanza alcolico. Si imbottiglia da giovane in mescolanza con altri Lambruschi emiliani allo scopo di ottenere il classico Lambrusco asciutto e frizzante.
Cloni in moltiplicazione: Lambrusco Salamino R5, VCR1, VCR20, VCR23.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	3.961	5.865	4.678	4.271	2.331

LAMBRUSCO SALAMINO
R5

Origine: Bomporto (MO)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini provvisti di profumo intenso, caratteristico e dotati di buon colore ed acidità fissa; da utilizzarsi negli uvaggi per la produzione di vini frizzanti.

LAMBRUSCO SALAMINO
VCR1

Origine: Bomporto (MO)

Anno di omologazione: 1992



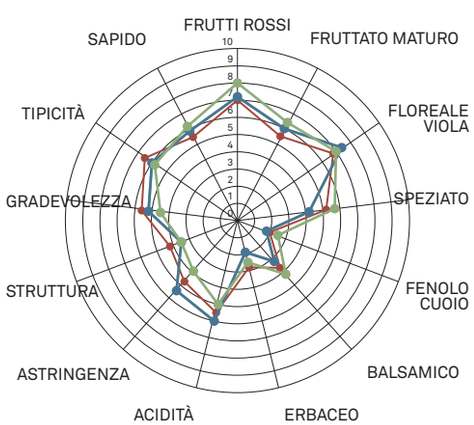
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini fruttati, di buona alcolicità ed acidità, giustamente colorati. Adatto alla produzione di vini tranquilli.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — R5 — VCR1



LAMBRUSCO SALAMINO

VCR20

Origine: Saliceto (MO)

Anno di omologazione: 2006



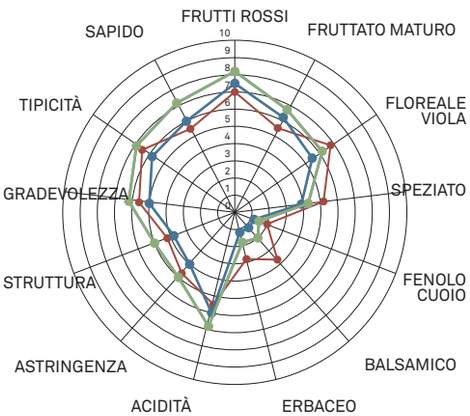
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di profumo fruttato intenso (ciliegia, mirtilli), di ottima acidità e freschezza.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR20 — VCR23



LAMBRUSCO SALAMINO

VCR23

Origine: Saliceto (MO)

Anno di omologazione: 2004



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di media freschezza, sapidi, strutturati, adatti alla produzione di vini tranquilli.



Vigneti di Lambrusco Salamino nel Modenese

LAMBRUSCO VIADANESE



Ha trovato una discreta diffusione nel Mantovano.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice espanso, cotonoso, di colore giallo verdastro e rosato verso i bordi. Foglia media, pentagonale, trilobata, raramente quinquelobata con seno peziolare a U. Pagina inferiore lanuginosa. Grappolo compatto di dimensioni medie, cilindrico. Acino medio, sferoide con buccia molto pruinosa, spessa; polpa a sapore neutro.
Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione semieretto. Predilige terreni profondi e freschi di buona fertilità.
Allevamento e potatura: predilige sistemi di allevamento espansi tipo raggi e GDC. Ben si adatta anche alla controspalliera.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: buona e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile ai fitoplasmi della vite; per le altre malattie nella norma.
Potenziale enologico: dà vini di buona intensità aromatica e buona acidità, di media alcolicità. Ottimi come frizzanti da pasto per accompagnare piatti tendenzialmente grassi (salumi, carni di maiale o pecora).
Cloni in moltiplicazione: Lambrusco Viadanese VCR12, VCR13, VCR15.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	1.226	689	353	292	120

LAMBRUSCO VIADANESE
VCR12

Origine:
Sabbioneta (MN)

Anno di omologazione: 2006



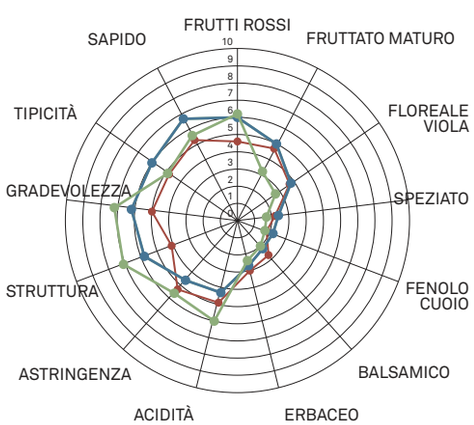
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona struttura, freschi, adatti alla produzione di vini frizzanti; all'uvaggio aggiunge colore e acidità.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR12 — VCR13



LAMBRUSCO VIADANESE
VCR13

Origine:
Sabbioneta (MN)

Anno di omologazione: 2006



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buon corpo ed elevata struttura con aromi fruttato-floreali e ricchi di colore, molto tipici. È adatto alla produzione di vini frizzanti e si usa in uvaggio per correggere colore e acidità.

LAMBRUSCO VIADANESE

VCR15

Origine:
Sabbioneta (MN)

Anno di omologazione: 2004



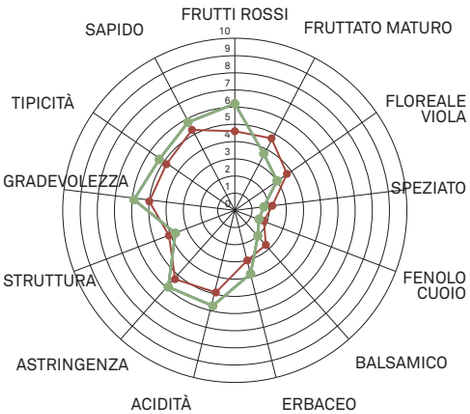
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buon corpo, tipici, di buona dotazione aromatica (ciliegia), di buona acidità. Adatto per la produzione di vini frizzanti.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR15



MALBECH



Vitigno di origine francese, denominato Cot in Francia; fino a qualche anno fa in Italia veniva a volte confuso con un particolare biotipo di Merlot a rachide rosso. È la varietà più diffusa in Argentina.

Caratteri ampelografici: la varietà presenta una variabilità elevata in quanto a vigore, produttività e forma e dimensione del grappolo. Germoglio ad apice aperto, vellutato di colore verde-biancastro. Foglia grande, orbicolare, intera o trilobata. Seno peziolare aperto a U o a V. Pagina superiore vescicolosa, con nervature parzialmente rosse, inferiore lanuginosa. Grappolo da medio-grande a medio-piccolo, piramidale, alato tendenzialmente compatto. Acino medio-grosso, spesso, con buccia consistente e polpa succosa.
Attitudini colturali: vitigno di vigoria media, con portamento della vegetazione semieretto. I terreni più adatti sono quelli argilloso-calcarei, asciutti, ma dà ottimi risultati anche in terreni più sciolti sabbioso-limosi o ricchi di scheletro. Preferisce climi caldi ed asciutti.
Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento tendenzialmente espanse con potature lunghe ma non ricche.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: media (come Merlot).
Produzione: buona ma incostante in funzione dell'andamento climatico.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile alla peronospora e mediamente all'oidio. Sensibile all'acinellatura e alla colatura. Evidenzia fenomeni di incompatibilità nelle combinazioni cloni francesi/Kober 5BB.
Potenziale enologico: dà vini ricchi di colore, di buona-ottima struttura, fruttato-speziati, talora insufficientemente dotati di acidità. In terreni sciolti dà vini profumati con tannini rotondi, dolci.
Cloni in moltiplicazione: Malbech ISV-R6; cloni francesi: Inra-Entav 594, 595.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	491	428	272	267	66

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	2000	2006
ETTARI	9.765	4.801	5.279	6.166	6.676

MALBECH

ISV-R6

Origine: Mendoza (Argentina)

Anno di omologazione: 2003

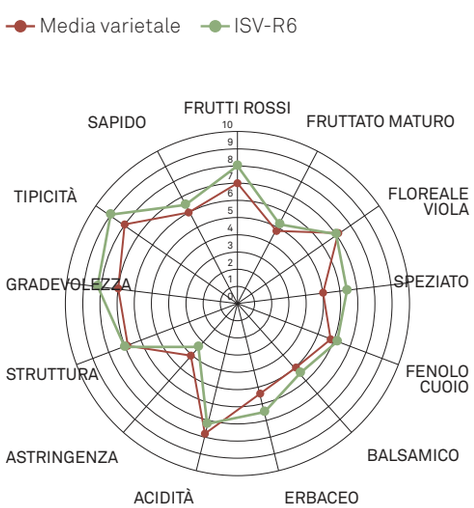


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini fruttati, speziati, tipici che si prestano ad essere vinificati sia in purezza che in uvaggio ma in percentuali limitate.

ANALISI SENSORIALE



MALVASIA BIANCA DI CANDIA



Originaria, come altre Malvasie, del Peloponneso, si è diffusa nel Lazio e in Campania e, seppure limitatamente, un po' ovunque nell'Italia centro-meridionale.

Caratteri ampelografici: la varietà è relativamente omogenea, i caratteri differenziali che riguardano la fertilità e la forma del grappolo spesso dipendono dagli ambienti diversi in cui si coltiva. Germoglio ad apice espanso, lanuginoso, verde chiaro con sfumature rosa. Foglia grande, pentagonale, tri-quinquelobata, lembo leggermente ondulato, liscio, di colore verde carico, quasi glabro. Seno peziolare a U aperto. Grappolo grande, piramidale, alato, semispargolo. Acino medio, rotondo, di colore giallo dorato; buccia sottile e consistente, poco pruinosa; polpa sciolta, di sapore semplice o leggermente aromatico, dolce.
Attitudini colturali: vitigno mediamente vigoroso con portamento della vegetazione semieretto, tralcio ad internodo medio-lungo. Si adatta ad ogni tipo di terreno e di clima, purché tendenzialmente caldo. Resiste bene alla siccità.
Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento medie e potature medio-lunghe. È un vitigno di larghissima adattabilità anche in funzione della sua rusticità per cui sono consentite anche le forme per la meccanizzazione integrale.
Epoca di germogliamento: medio-tardiva.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: ottima e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate tardive.
Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo paglierino carico, leggermente profumato, sapido, amarognolo; spesso viene vinificato assieme ad altre uve perché solo nelle zone classiche di coltura può dare un prodotto armonico, caratteristico ed abbastanza fine.
Cloni in moltiplicazione: Malvasia Bianca di Candia R2.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	19.697	16.316	15.523	8.787	7.925

MALVASIA BIANCA DI CANDIA

R2

Origine: Velletri (RM)

Anno di omologazione: 1969



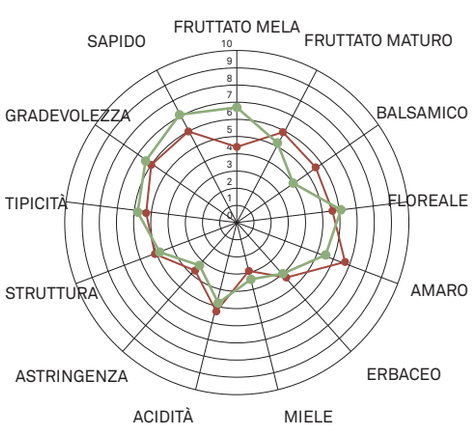
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino abbastanza alcolico, dotato di discreto ma fine aroma fruttato, da consumarsi fresco. Si presta all'uvaggio.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — R2



MALVASIA BIANCA LUNGA



Vitigno di origine senza dubbio greca appartenente alla famiglia delle Malvasie; in Italia ha trovato diffusione in Toscana e zone limitrofe e nel sud in Sicilia.

Caratteri ampelografici: la varietà popolazione è abbastanza omogenea, eventuali varianti interessano la forma e la compattezza del grappolo da cui dipendono la resistenza all'oidio, i sapori e gli aromi dell'uva. Germoglio ad apice espanso, lanuginoso, biancastro. Foglia medio-grande con seno peziolare a lira chiusa con bordi sovrapposti, pentagonale, quinquelobata, lembo un po' bolloso di colore verde bottiglia, tomentoso sulla pagina inferiore. Grappolo grande, lungo, con ali evidenti, abbastanza compatto. Acino medio, sferoide di colore paglierino dorato con riflessi verdognoli ed abbastanza resistente allo stacco; buccia pruinosa; polpa succosa di sapore caratteristico.
Attitudini colturali: vitigno vigoroso e produttivo con portamento della vegetazione semieretto e tralci abbastanza robusti ad internodo medio-lungo. Richiede terreni non troppo freschi e climi temperato-caldi, arieggiati; buona la resistenza alla siccità estiva.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento espanse ed arieggiate, preferisce le potature lunghe e piuttosto ricche ma si adatta anche a potature medie (4-5 gemme).
Epoca di germogliamento: medio-tardiva.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: abbondante e costante, tenendo conto della sensibilità della pianta agli squilibri nutrizionali.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile all'oidio, alla botrite, alla peronospora e al marciume acido. Buona la resistenza sia ai freddi invernali che a quelli primaverili tardivi.
Potenziale enologico: dà un vino giallo paglierino, leggermente aromatico, gentile, sapido, di corpo, giustamente alcolico, morbido per l'acidità contenuta. In uvaggio con il Trebbiano Toscano, lo migliora notevolmente donandogli profumo e corpo.
Cloni in moltiplicazione: Malvasia Bianca Lunga R2, VCR10.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	14.458	11.460	9.341	4.741	1.302

MALVASIA BIANCA LUNGA
R2

Origine: Antella (FI)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino pregevole per profumi, aromi e corpo. In uvaggio aggiunge struttura e acidità.

MALVASIA BIANCA LUNGA
VCR10

Origine: Tortoreto Lido (TE)

Anno di omologazione: 1995

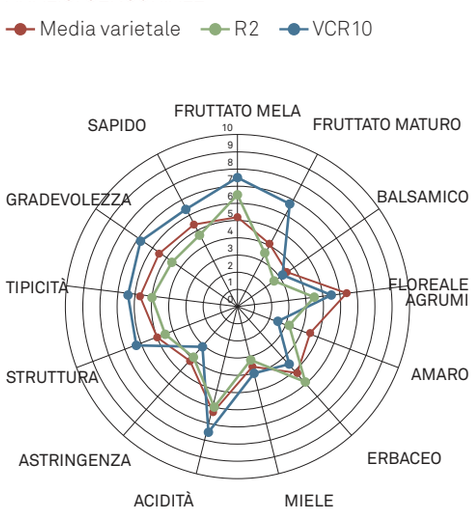


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino ricco di profumo, di corpo, con acidità sostenuta; migliora gli uvaggi.

ANALISI SENSORIALE



MALVASIA DEL LAZIO







SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	7.688	5.844	4.082	2.625	636

Originaria probabilmente del bacino orientale del Mediterraneo, è coltivata da epoca romana solo nelle colline laziali.

Caratteri ampelografici: varietà abbastanza omogenea (spesso confusa con altre Malvasie), presenta biotipi che si differenziano solo per la grandezza e la compattezza del grappolo. Germoglio aperto, setoloso, verde pallido. Foglia medio-grande, pentagonale, quasi intera con lobi poco pronunciati, lembo liscio, verde scuro, glabro anche sulla pagina inferiore. Seno peziolare a lira chiuso o semichiuso. Grappolo medio-grande, tronco-conico, con ali evidenti, mediamente compatto. Acino medio, rotondo, di colore giallastro; buccia consistente e pruinosa, con ombelico evidente; polpa succosa, di sapore semplice, dolce.
Attitudini colturali: vitigno mediamente vigoroso con portamento della vegetazione semieretto, tralci medi ad internodi piuttosto corti; si adatta solo a terreni collinari e ben esposti essendo sensibile alle crittogame.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento e potatura preferendo però quelle a media espansione.
Epoca di germogliamento: tardiva.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: media ed incostante, soprattutto in alcuni biotipi.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile nella norma. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate tardive.
Potenziale enologico: normalmente non viene vinificata da sola ma entra in composizione con altre uve (Trebbiani e Malvasie) apportando una nota gentile di profumo, sapore e corpo. Vinificata in purezza dà un vino giallo paglierino, leggermente aromatico, gentile e sapido, giustamente alcolico, morbido.

MALVASIA DI CANDIA AROMATICA



Di origine sconosciuta, non appartiene alla grande famiglia delle Malvasie ma si avvicina di più al gruppo dei Moscati. Diffusa nelle colline di Piacenza e Parma, trova coltivazione sporadica anche nell'Oltrepò Pavese.

Caratteri ampelografici: la varietà è relativamente omogenea, eventuali differenze si evidenziano nella diversa compattezza del grappolo. Germoglio ad apice mediamente espanso, lanuginoso, biancastro con sfumature bronzate ed orli carminati. Foglia media, pentagonale, pentalobata, con denti evidenti ed irregolari, lembo verde lucido, glabro e poco tomentoso anche sulla pagina inferiore. Seno peziolare a U o a lira. Grappolo più che medio, spargolo, allungato, molto alato, peduncolo molto lungo. Acino medio, sferoide con ombelico evidente, giallo dorato opalescente; buccia spessa e pruinosa; polpa succosa, sciolta, di sapore moscato.
Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione semieretto, tralcio relativamente robusto ad internodi medi. Preferisce terreni relativamente fertili e freschi in zone collinari e climi non troppo siccitosi.
Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento di media espansione e potature lunghe. Difficilmente si può adattare a forme per la meccanizzazione integrale.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: media ed abbastanza costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: soggetta alla colatura più o meno evidente nei vari biotipi. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate tardive.
Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo dorato chiaro, provvisto di gradevole aroma di moscato, amabile; sulle colline del Piacentino si vinifica spesso in mescolanza con altre uve per dare profumo ed aroma ai vini locali. Ha dato vini molto apprezzati anche in altri ambienti, confermando la notevole adattabilità del vitigno.
Cloni in moltiplicazione: Malvasia di Candia Aromatica VCR27, PCMACA62, PCMACA68.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	n.d.	n.d.	1.755	827

MALVASIA DI CANDIA AROMATICA

VCR27

Origine: Ziano Piacentino (PC)

Anno di omologazione: 2002



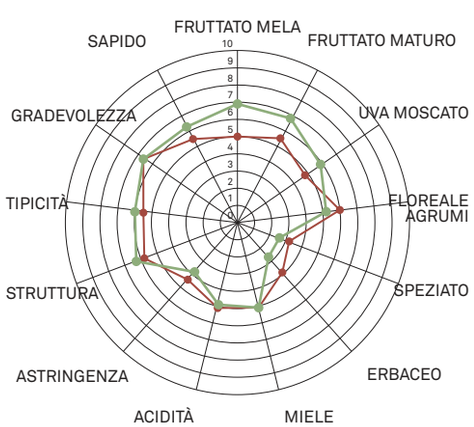
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura, delicatamente moscati, eleganti. Ottimi i vini frizzanti o spumanti che si possono ottenere con questo clone. In taglio con vini fermi apporta fine aroma moscato ed acidità.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR27



MALVASIA ISTRIANA



Come tutte le Malvasie può essere originaria del bacino orientale del Mediterraneo ed è coltivata da epoche antiche in Friuli-Venezia Giulia ed ancor prima in Istria, luogo da cui ha preso il nome.

Caratteri ampelografici: varietà abbastanza omogenea, alcune caratteristiche differenziali riguardano la forma e la grandezza del grappolo ed in modo particolare il grado di compattezza. Germoglio ad apice mediamente espanso, quasi glabro, verde con riflessi dorati. Foglia grande, pentagonale, quasi intera o leggermente trilobata, lembo liscio con pagina inferiore glabra, denti molto pronunciati. Seno peziolare a V aperto. Grappolo medio-lungo, cilindrico, spesso con un'ala, un po' spargolo. Acino medio-grosso, sferoide, di colore giallastro; buccia consistente, pruinosa, con ombelico ben visibile; polpa succosa di sapore dolce e semplice.
Attitudini colturali: vitigno molto vigoroso con portamento della vegetazione semieretto; tralci molto robusti ad internodi medio-corti, vegetazione lussureggiante. Preferisce terreni compatti, meglio se leggermente calcarei, dove dà origine a vini di più elevata finezza, e climi ventilati ed asciutti.
Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento espanse e potature lunghe. Non si adatta troppo facilmente a forme per la meccanizzazione integrale. Accurate potature a verde nelle controspalliere permettono produzioni di qualità anche in certe zone di pianura.
Epoca di germogliamento: medio-tardiva.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: media ed abbastanza costante anche se talora si manifesta acinellatura in concomitanza di annate piovose o in terreni troppo fertili.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, un po' sensibile all'oidio. Molto sensibile alla carenza di magnesio. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate tardive.
Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati, abbastanza alcolico, glicerinato, fresco, leggermente aromatico, armonico e non privo di una certa finezza. Se si limita la produzione, si possono ottenere vini di ottima struttura, molto aromatici, adatti all'invecchiamento.
Cloni in moltiplicazione: Malvasia Istriana VCR4, VCR113, VCR114, VCR115, ERSAFVG120, ERSAFVG121, ISV1, ISVF6.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Malvasia Istriana VCR22, VCR26.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	4.420	795	631	466	302

MALVASIA ISTRIANA
VCR4

Origine:
Cervignano (UD)

Anno di omologazione: 1995



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona aromaticità e freschezza dove prevalgono le note agrumate e fruttate. Buona l'acidità e ottima la struttura. Da consumarsi giovane o dopo breve invecchiamento.

MALVASIA ISTRIANA
VCR113

Origine:
Premariacco (UD)

Anno di omologazione: 2007

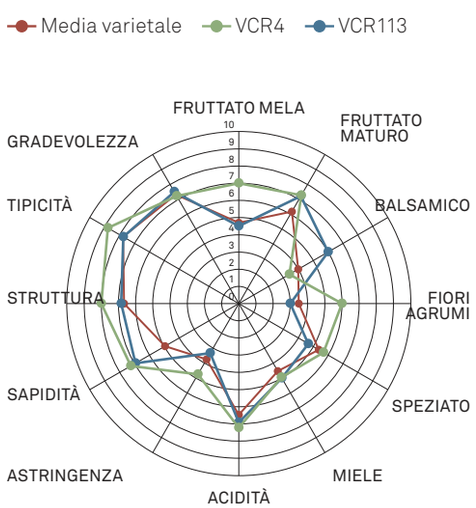


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini con buona base aromatica in cui prevalgono sentori fruttati, con gusto leggermente moscato e note balsamiche. Buona anche la struttura. Nel complesso i vini di questo clone risultano fini ed eleganti.

ANALISI SENSORIALE



MALVASIA ISTRIANA

VCR114

Origine:
Premariacco (UD)

Anno di omologazione: 2007



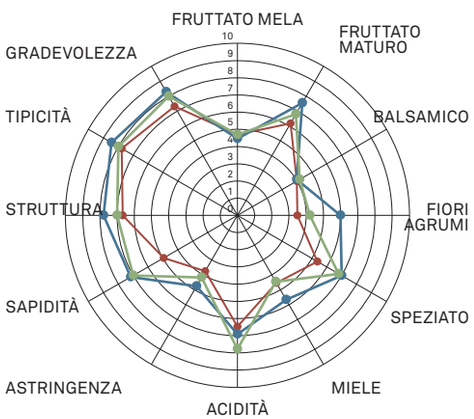
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima freschezza e buona struttura, con una buona base aromatica caratterizzata da spiccate note floreali e speziate. Ottimo il taglio con VCR113 per vini giovani.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR114 — VCR115



MALVASIA ISTRIANA

VCR115

Origine:
Premariacco (UD)

Anno di omologazione: 2007



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura, eleganti, floreali-fruttati; ottimo il taglio con il VCR4 anche per vini da invecchiamento.

MALVASIA ISTRIANA

VCR22*

Origine: Farra d'Isonzo (GO)

* In via di omologazione



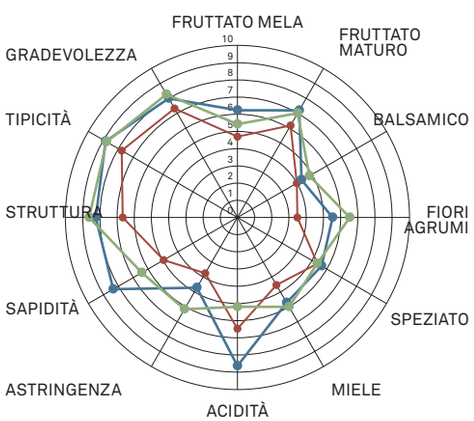
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini tipici, gradevoli, dal profumo aromatico intenso ma delicato; in particolare si caratterizza per le spiccate note floreali e fruttate. Idoneo al consumo giovane.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR22* — VCR26*



MALVASIA ISTRIANA

VCR26*

Origine: Farra d'Isonzo (GO)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di elevata acidità e ottima struttura, tipici, gradevoli, caratterizzati soprattutto da note floreali, fruttate e agrumate. È adatto al consumo giovane ma può anche affrontare medi periodi di invecchiamento.

MALVASIA NERA



Non dovrebbe far parte delle altre Malvasie, di origine Orientale, in quanto l'uva ha sapore semplice. Si coltiva principalmente in Puglia, nelle province di Lecce, Taranto e Brindisi.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, i caratteri differenziali spesso riguardano (erroneamente) altre varietà di Malvasia; all'interno della varietà i biotipi presentano solo differenze nella forma del grappolo. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, bianco-giallastro con sfumature rosate. Foglia grande, pentagonale, quinquelobata, lembo spesso, di colore verde cupo, liscio, pochissimo tomento. Seno peziolare a lira chiusa. Pagina inferiore aracnoidea. Grappolo medio-grosso, semicompatto, tronco-conico con ali poco evidenti. Acino medio-grosso con stacco abbastanza facile, sferoide di colore blu scuro; buccia pruinosa, sottile; polpa carnosa, di sapore semplice.
Attitudini colturali: vitigno mediamente vigoroso con vegetazione a portamento eretto; tralcio robusto, ramificato, internodi medio-corti, vegetazione lussureggiante. Preferisce terreni di medio impasto anche fertili, purché non eccessivamente calcarei, ed ambienti caldi e asciutti.
Allevamento e potatura: esige forme di allevamento abbastanza espanse e potature medio-lunghe, adattandosi anche a quelle corte. Si adatta anche a forme per la meccanizzazione integrale senza alcuna difficoltà.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: buona e costante sia coltivata a tendone che con altre forme di allevamento, comprese quelle a potatura corta.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma, sensibile solo all'oidio.
Potenziale enologico: dà un vino rosso rubino non troppo carico, di acidità totale bassa, molto alcolico, di odore vinoso, gradevole e caratteristico, asciutto, discreto, di corpo, vellutato. Viene vinificato con il Negro Amaro e spesso in assenza di vinacce per ottenere dei vini rosati, fruttati, sapidi, molto gradevoli.
Cloni in moltiplicazione: Malvasia Nera UBA69E, UBA70A.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA*

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	6.215	9.114	6.952	5.592	2.000

* Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi
e Malvasia Nera di Lecce

MANZONI BIANCO







Vitigno costituito dal Prof. Manzoni negli anni '30 presso l'Istituto Tecnico Agrario di Conegliano, incrociando il Riesling Renano x il Pinot Bianco (Incrocio 6.0.13). Si è diffuso dapprima in provincia di Treviso e successivamente in Friuli e nelle regioni del Centro-Sud Italia anche se in forma piuttosto sporadica.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice semicompatto, aracnoideo, leggermente carminato. Foglia media, pentagonale, pentalobata con seno peziolare a V chiuso. Nervature rosso-violacee alla base sia nella pagina superiore che inferiore. Tomento sublanuginoso sulla pagina inferiore. Grappolo piccolo e compatto, conico. Acino piccolo; buccia spessa e pruinosa; polpa succosa a sapore speciale.
Attitudini colturali: vitigno di limitata vigoria con portamento della vegetazione eretto. Predilige terreni collinari di media fertilità e climi freschi e ventilati.
Allevamento e potatura: può essere allevato a cordone speronato o a Guyot e non presenta particolari difficoltà nella gestione a verde.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-precoce.
Produzione: contenuta ma costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: buona tolleranza alle malattie, in particolare al marciume del grappolo grazie alla buccia molto consistente. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate tardive.
Potenziale enologico: dà vini di elevata qualità, buona acidità e freschezza, con aroma fine, floreale e con leggero fruttato. Ottima la struttura che ne consente l'utilizzo anche ai fini della spumantizzazione.
Cloni in moltiplicazione: Manzoni Bianco SMAISV222, SMAISV237.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	-	37	109	595	1.004

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DEL MANZONI BIANCO SMA-ISV 222

VARIETÀ	CLONE	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Manzoni Bianco	SMA-ISV 222	Centro Marze VCR Grado	2007	Cord. Sper.	2.900	3,47	10,06	22,5	7,8	3,27
Manzoni Bianco	SMA-ISV 222	Centro Marze VCR Grado	2008	Cord. Sper.	2.900	3,6	10,4	21,9	6,8	3,28
Manzoni Bianco	SMA-ISV 222	Centro Marze VCR Grado	2009	Cord. Sper.	2.900	3,00	8,70	23,1	7,6	3,24
DATI MEDI					**2.900**	**3,36**	**9,72**	**22,5**	**7,40**	**3,26**

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	6,9	2,1	3	3,14	20,5	13,71	1,7	0,37
	6,3	2,57	2,93	3,07	19,5	13,37	1	0,14
	6,5	2,54	2,41	3,18	18,9	14,12	0,29	2,0
DATI MEDI	**6,57**	**2,40**	**2,78**	**3,13**	**19,63**	**13,73**	**1,00**	**0,84**

MARSELAN



Vitigno ottenuto dall'INRA in Francia nel 1961 incrociando il Cabernet Sauvignon con il Grenache n. Ha suscitato notevole interesse in Francia ed in altri Paesi per le sue pregevoli attitudini colturali.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice leggermente cotonoso verde-biancastro con orli carminati. Foglia orbicolare a 5, 7 o 9 lobi con seno peziolare poco aperto a U, di colore verde intenso lucido con pagina inferiore glabra. Grappolo grosso, piramidale. Acino rotondo piccolo.
Attitudini colturali: vitigno di buon vigore con portamento della vegetazione eretto; tralci ad internodo lungo. Si adatta bene ai diversi ambienti ma preferisce quelli tendenzialmente caldi ed asciutti e terreni di media fertilità anche leggermente calcarei.
Allevamento e potatura: può essere allevato con potature corte tipo cordone speronato purché la parte vegetativa sia ben sostenuta nella parete.
Epoca di germogliamento: medio-tardiva.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: buona e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: scarsa per tutte le principali malattie. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate tardive.
Potenziale enologico: con il Marselan si possono elaborare vini con buona dotazione antocianica, tipici, di grande qualità, caratterizzati da uno spiccato aroma di frutti rossi, di buona struttura e con profilo polifenolico di alta qualità (tannini rotondi e vellutati). Possono essere invecchiati brevemente ed entrare in taglio con altri vini meno dotati.
Cloni in moltiplicazione: cloni francesi: Inra-Entav 980.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	-	-	-	-	50

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	2000	2006
ETTARI	-	-	-	468	1.356

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DEL MARSELAN INRA-ENTAV 980

VARIETÀ	CLONE	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Marselan	CL.980	Campo prova VCR Livorno	2007	Cord. Sper.	5.000	1,88	9,4	22,5	7,2	3,19
Marselan	CL.980	Campo prova VCR Livorno	2008	Cord. Sper.	5.000	1,64	8,2	22	7,1	3,34
Marselan	CL.980	Campo prova VCR Livorno	2009	Cord. Sper.	5.000	1,76	8,80	21,9	7,3	3,31
DATI MEDI					**5.000**	**1,76**	**8,8**	**22,13**	**7,2**	**3,28**

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	FLAVONOIDI (mg/l)	ANTOCIANI (mg/l)	POLIFENOLI TOTALI (mg/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	6,8	2,5	0,5	3,3	28,8	2.031	1.066	3.576	13,67	4	0,54
	7,3	3,37	1,15	3,15	31,7	2.030	970	2.840	13,46	3,5	0,39
	6,4	2,98	0,28	3,29	30,5	2.150	880	2.880	13,33	4,8	0,46
DATI MEDI	**6,8**	**3,0**	**0,6**	**3,2**	**30,3**	**2.070**	**972**	**3.099**	**13,5**	**4,1**	**0,5**

MARZEMINO



Di dubbia origine, trova buona diffusione in Trentino mentre è coltivato sporadicamente nelle province vicine della Lombardia e del Veneto. Nelle altre aree si coltivano spesso Marzemini con caratteristiche diverse rispetto a quello classico trentino.

Caratteri ampelografici: varietà abbastanza omogenea, le caratteristiche differenziali riguardano la forma del grappolo e le caratteristiche organolettiche del prodotto. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, bianco-verdastro con bordi violacei. Foglia media, pentagonale, trilobata, lembo bolloso, ondulato, verde scuro con nervature infossate, cotonoso sulla pagina inferiore, denti pronunciati. Seno peziolare a V con bordi sovrapposti. Grappolo medio-lungo, con due corte ali, cilindrico-piramidale, semicompatto. Acino medio, sferoide, di colore blu-nero; buccia pruinosa, abbastanza consistente; polpa un po' consistente, di sapore semplice, leggermente rosata.
Attitudini colturali: vitigno molto vigoroso con portamento della vegetazione eretto; tralcio lungo, robusto, ad internodo medio, vegetazione lussureggiante. Si adatta a tutti i terreni, preferendo quelli argillosi non troppo calcarei o ciottolosi che ne deprimono la vigoria; il clima asciutto e ventilato condiziona la qualità del prodotto.
Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento espanse e potature lunghe. Non si adatta bene alle forme meccanizzabili. Esige potature a mano o a macchina nelle controspalliere, previo posizionamento della vegetazione.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: buona e costante purché il vitigno trovi un giusto equilibrio vegetativo.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: molto sensibile all'oidio e al marciume acido, per cui bisogna ricorrere ad adeguate potature verdi e ad una rigorosa profilassi fitosanitaria.
Potenziale enologico: dà un vino rosso rubino intenso con sfumature violacee, dal profumo intenso, fruttato, ottimo di corpo, sapido, secco, abbastanza tannico, piacevolmente amarognolo. Dalla vinificazione con lunga macerazione si ottiene un vino atto all'invecchiamento che sprigiona un elegante bouquet.
Cloni in moltiplicazione: Marzemino VCR3, ISVV1, ISVV14, SMA9, SMA18.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Marzemino VCR114, VCR466.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	1.494	880	896	1.047	600

MARZEMINO
VCR3

Origine: Refrontolo (TV)

Anno di omologazione: 2001



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona acidità e contenuto di antociani, di ottimo corpo e struttura. Si presta a breve invecchiamento in bottiglia; all'uvaggio aggiunge colore, profumi e struttura; da vinificare preferibilmente in purezza.

MARZEMINO
VCR114*

Origine: S. Pietro di Feletto (TV)

* In via di omologazione

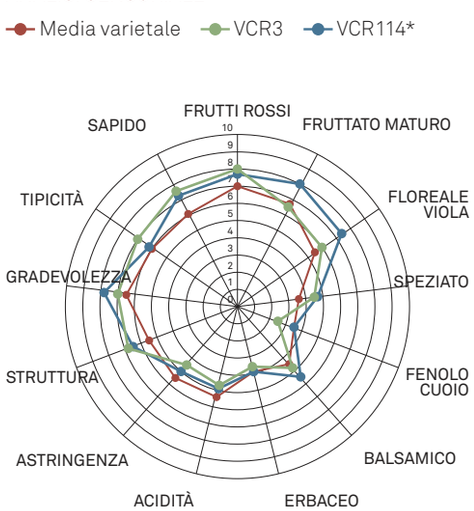


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini particolarmente colorati con un profilo aromatico complesso dove le note fruttate predominano sul floreale. Ottimi la struttura e il corpo. Da vinificare in purezza o in uvaggio come correttivo di colore e struttura. Si presta anche all'appassimento per la produzione di vini da dessert.

ANALISI SENSORIALE



MERLOT



È il vitigno più coltivato in Francia (117.354 ha nel 2006); portato in Italia nel 1880, si è diffuso dapprima nelle Tre Venezie e successivamente anche negli ambienti più meridionali d'Italia.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza disomogenea; i biotipi che la compongono si differenziano fra loro per la fertilità e per la forma del grappolo. Germoglio ad apice espanso, lanuginoso, verde-biancastro. Foglia media, pentagonale, quinquelobata, lembo ondulato, bolloso, verde non carico, relativamente tomentoso anche sulla pagina inferiore. Seno peziolare a U. Grappolo medio, piramidale, alato, più o meno spargolo, con peduncolo verde più o meno rosato. Acino medio, rotondo, di colore blu-violaceo; buccia di media consistenza, pruinosa; polpa succosa, dolce, di sapore erbaceo più o meno intenso.
Attitudini colturali: vitigno mediamente vigoroso a portamento semieretto; tralci ad internodo corto con vegetazione complessivamente equilibrata. Si adatta ai diversi tipi di terreno e di clima esclusi quelli eccessivamente caldi e siccitosi se non supportati da frequenti irrigazioni.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento e di potatura; si alleva pertanto con facilità anche nelle forme libere totalmente meccanizzabili, preferendo comunque potature medie con 4-5 gemme o lunghe (8-10 gemme).
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: abbondante e costante; a parità di carica di gemme è più produttivo nei sistemi a potatura lunga rispetto alla corta.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: scarsa, sensibile alla peronospora del grappolo e al marciume acido. Abbastanza sensibile ai freddi invernali.
Potenziale enologico: dà vini di una certa finezza e tipicità, di colore rosso rubino abbastanza intenso e di caratteristico sapore leggermente erbaceo, alcolico, fruttato, aromatico, di acidità tendenzialmente bassa. Nelle zone collinari e ben esposte verso nord si ottiene un ottimo vino fine anche se non da grande invecchiamento. In uvaggio o taglio con i Cabernets ne può completare la qualità.
Cloni in moltiplicazione: Merlot R3, R12, R18, VCR1, VCR13, VCR101, VCR103, VCR488, VCR489, VCR490, VCR494, ISVFV2, ISVFV4, ISVFV5, ISVFV6, ERSAFVG350, ERSAFVG351, ERSAFVG352, ERSAFVG353; cloni francesi: Inra-Entav 181, 184, 343, 347, 348, 447, 519.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Merlot VCR27, VCR28, VCR36, VCR37.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	53.158	48.176	31.872	25.615	23.141

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	25.124	38.391	60.007	90.059	117.354

MERLOT
R3

Origine: Porcia (PN)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini particolarmente fini, alcolici, di corpo, ricchi di colore, di media acidità, strutturati e con un discreto ed elegante sapore erbaceo che scompare nelle aree a clima caldo. Adatti al lungo affinamento.

MERLOT
R12

Origine: San Michele all'Adige (TN)

Anno di omologazione: 1969

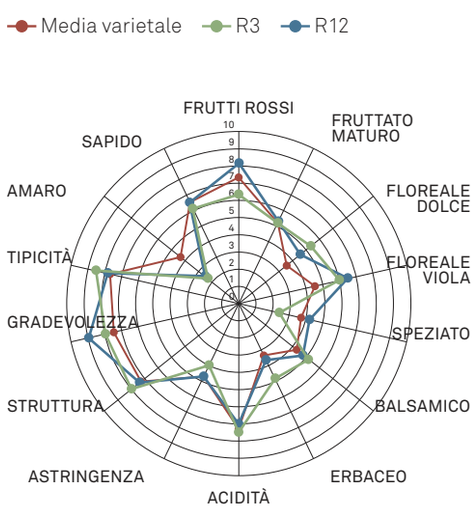


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini fini, di leggero sapore erbaceo, molto fruttati, mediamente strutturati, da bersi giovani o mediamente invecchiati.

ANALISI SENSORIALE



MERLOT
R18

Origine: Grave del Friuli



▼ MEDIA VARIETALE

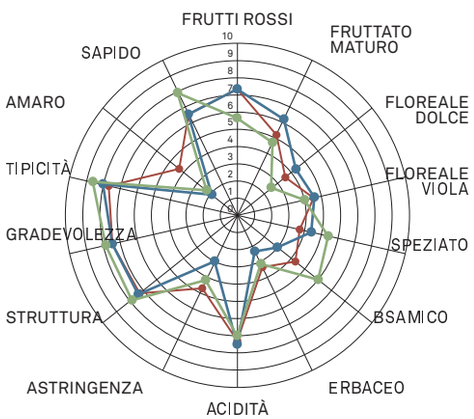
VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini fini ed alcolici di pronta beva ma se non si eccede nella produzione si possono ottenere anche ottimi vini da invecchiamento, di corpo, di buona tipicità.

Anno di omologazione: 1969

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — R18 — VCR1



MERLOT
VCR1

Origine: Cividale (UD)



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di gusto internazionale, non erbacei, fruttati, di buon colore.

Anno di omologazione: 2000

MERLOT
VCR13

Origine: California



▼ MEDIA VARIETALE

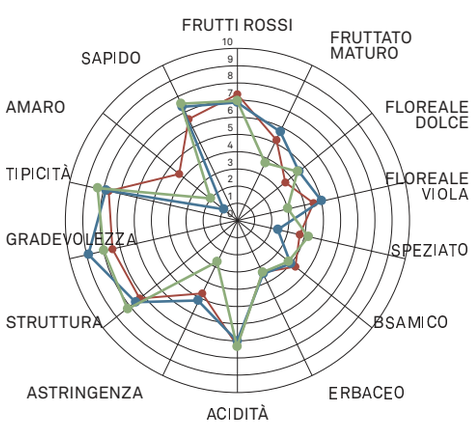
VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini con una maggiore intensità colorante rispetto al VCR1. Adatto al medio-lungo invecchiamento.

Anno di omologazione: 2003

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR13 — VCR101



MERLOT
VCR101

Origine: Marlia (UD)



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di ottima intensità colorante e struttura; è indicato per il lungo invecchiamento.

Anno di omologazione: 2002

MERLOT
VCR103

Origine: Grave del Friuli, Tauriano (PN)



▼ MEDIA VARIETALE

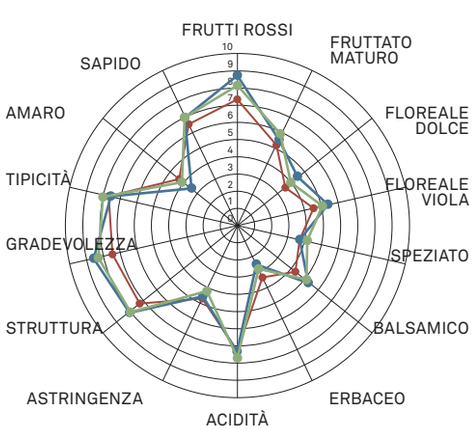
VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di buona struttura con delicati profumi fruttato-floreali, leggermente speziati, con sentori fenolici, rotondi, armonici.

Anno di omologazione: 2009

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR103 — VCR488



MERLOT
VCR488
(Sel. Petrussi)

Origine: Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini fruttati, ricchi di colore, di ottima struttura, adatti al medio-lungo invecchiamento. Indicato il taglio con VCR1 e/o R12.

Anno di omologazione: 2007

MERLOT
VCR489
(Sel. Petrussi)

Origine: Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

Anno di omologazione: 2007



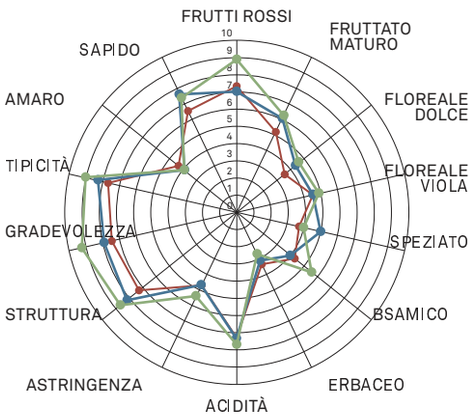
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini tipici, dotati di ottima struttura; prevalenti i frutti rossi a livello aromatico. Ottimo il taglio con VCR101 ed R3 per vini di lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR489 — VCR490



MERLOT
VCR490
(Sel. Petrussi)

Origine: Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

Anno di omologazione: 2007



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di buona struttura, ricchi di colore, speziati, per medio-lungo invecchiamento. Indicato il taglio con R3 e VCR101.

MERLOT
VCR494
(Sel. Petrussi)

Origine: Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

Anno di omologazione: 2007



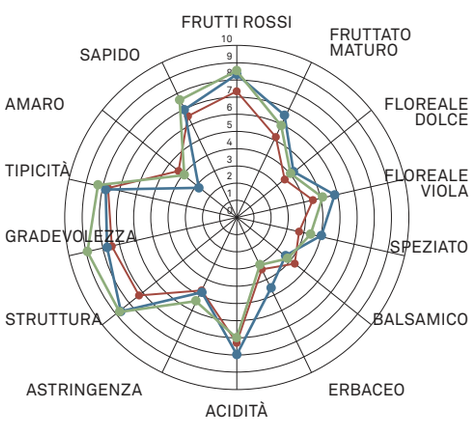
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di ottima struttura, ricchi in antociani, speziato-fruttati, da lungo invecchiamento. Molto interessante il taglio con VCR101, R3 e VCR489.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR494 — VCR27*



MERLOT
VCR27*

Origine: Arzene (PN)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona tonalità e intensità colorante, sapidi, di corpo. Il quadro aromatico è ampio con note fruttate, speziate e fenoliche. Buona l'acidità. Adatto al medio invecchiamento.

MERLOT
VCR28*

Origine: Arzene (PN)

* In via di omologazione



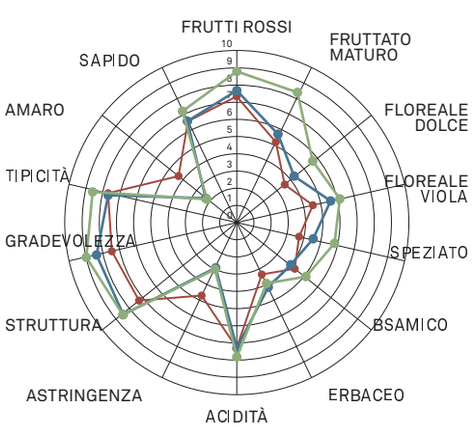
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona tonalità e intensità colorante, sapidi, non molto strutturati, molto tipici, con accentuate note di frutta matura e violetta accompagnate da sentori speziati. Adatto al lungo affinamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR28* — VCR36*



MERLOT
VCR36*

Origine: Arzene (PN)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima intensità e tonalità colorante, strutturati, di buona sapidità, con un ampio profilo aromatico che va dal fruttato, al floreale, allo speziato e con una gradevole nota erbacea. Adatto al medio invecchiamento.

MONTEPULCIANO

Il vitigno ha trovato ampia diffusione in Abruzzo e lungo la costa adriatica.







Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, i caratteri differenziali riguardano la forma del grappolo, la presenza di acinellatura verde, l'epoca di maturazione e le caratteristiche organolettiche del prodotto. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, tomentoso sulla pagina inferiore. Foglia media, pentagonale, quinquelobata, lembo piano di colore verde molto scuro, tomentosa sulla pagina inferiore. Seno peziolare a lira chiusa o tendente a chiudersi. Grappolo medio, più o meno compatto, cilindrico-conico, spesso alato. Acino medio, subovale, di colore nero-violaceo, a stacco non troppo facile; buccia consistente, pruinosa; polpa succosa, leggermente rosata, di sapore semplice.
Attitudini colturali: vitigno di vigoria medio-buona con portamento della vegetazione semieretto; tralcio medio, internodo piuttosto corto e vegetazione equilibrata. Preferisce terreni di medio impasto, profondi, mediamente argilloso-calcarei e ben esposti nelle zone più a nord della coltura; richiede climi tendenzialmente caldi ed asciutti per la regolare maturazione dell'uva.
Allevamento e potatura: esige forme di allevamento non troppo espanse e potature medio-corte. Si adatta quindi alla meccanizzazione integrale purché vengano rispettate certe condizioni ambientali, specialmente nelle zone più settentrionali dell'area di coltura.
Epoca di germogliamento: tardiva.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: medio-buona ed abbastanza costante sia nelle forme a potatura corta che medio-lunga.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: un po' sensibile all'oidio, va soggetto all'acinellatura verde. Buona resistenza alle gelate tardive.
Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino intenso, di profumo caratteristico, vinoso, di sapore asciutto, fruttato, tannico, non acido, di buon corpo, vellutato, giustamente alcolico. Dalla vinificazione in bianco si ottiene un ottimo vino rosato, sapido, fruttato, molto gradevole.
Cloni in moltiplicazione: Montepulciano R7, VCR100, VCR453, VCR454, VCR456, VCR462, VCR496, VCR498, APMP1, APMP3, UBARAMP11, UBARAMP12, UBARAMP13, UBARAMP14.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	26.251	34.646	31.008	29.827	36.998

MONTEPULCIANO R7

(Biotipo Teramano)

Origine: Teramo



Anno di omologazione: 1969

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini che si caratterizzano per il fine profumo e l'intenso fruttato, tipici, ricchi in polifenoli, destinati al medio-lungo invecchiamento.

MONTEPULCIANO VCR100

(Biotipo Chietino)

Origine: Vacri (CH)



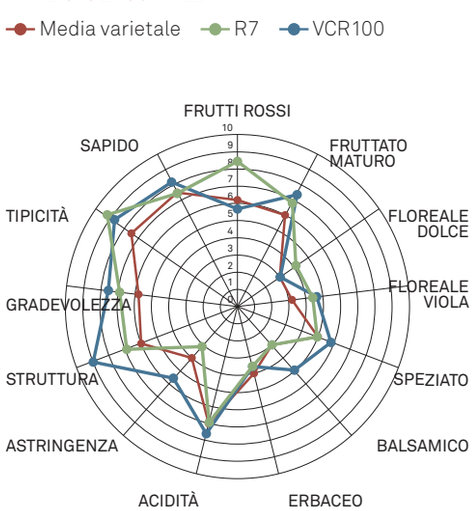
Anno di omologazione: 2002

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini con aromi tipici varietali, particolarmente speziati, con buona acidità totale, ricchi di colore e struttura, destinati sia alla pronta beva che al medio-lungo affinamento. Ottima base per miscele clonali.

ANALISI SENSORIALE



MONTEPULCIANO
VCR453
(Biotipo Vastese)

Origine: Scerni (CH)

Anno di omologazione: 2007



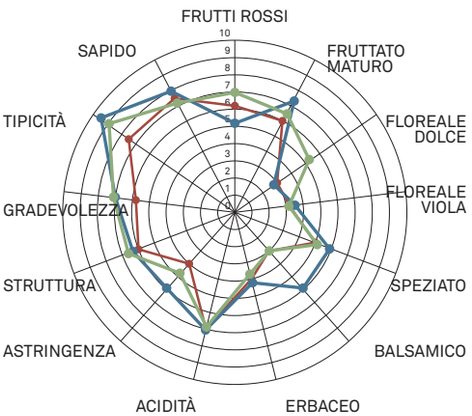
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona struttura, acidità e dotazione antocianica, fruttato-floreali, destinati sia al consumo fresco che al medio-lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR453 — VCR454



MONTEPULCIANO
VCR454
(Biotipo Vastese)

Origine: Scerni (CH)

Anno di omologazione: 2007



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottimo colore, di media struttura, ricchi di tannini morbidi, con sentori fruttati e balsamici, da breve-medio invecchiamento ma anche per rosati e/o novelli.

MONTEPULCIANO
VCR456
(Biotipo Casauria)

Origine: Torre de' Passeri (PE)

Anno di omologazione: 2007



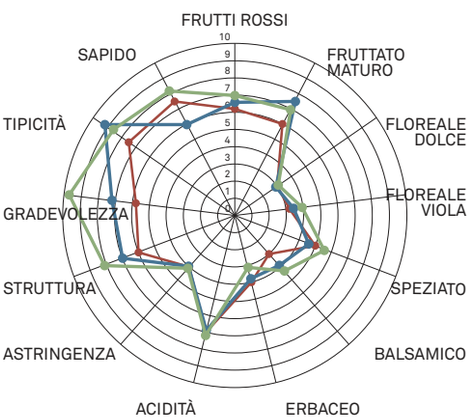
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura, fruttati-speziati e ricchi in polifenoli. È indicato il taglio con VCR453 e VCR100 per produrre vini da lungo invecchiamento; per l'aroma pronunciato è adatto anche per la produzione del cerasuolo.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR456 — VCR462



MONTEPULCIANO
VCR462
(Biotipo Peligno)

Origine: Vittorito (AQ)

Anno di omologazione: 2007



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buon contenuto di antociani e polifenoli, tipici, fruttati, da invecchiamento. Indicato in taglio con VCR453 e R7 e per la produzione di rosati.

MONTEPULCIANO
VCR496
(Biotipo Frentano)

Origine: Santa Maria Imbaro (CH)

Anno di omologazione: 2009



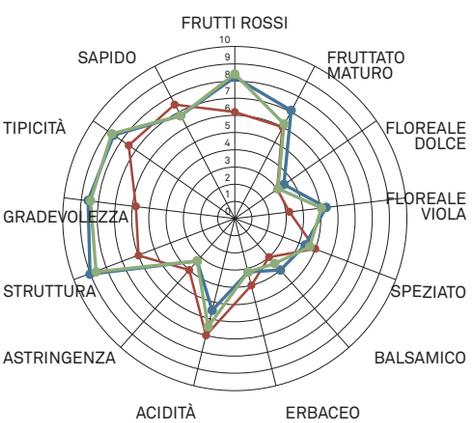
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona struttura, morbidi, fruttati (frutti rossi), adatti al medio-lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR496 — VCR498



MONTEPULCIANO
VCR498
(Biotipo Frentano)

Origine: Santa Maria Imbaro (CH)

Anno di omologazione: 2009



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini da invecchiamento, dal profumo caratteristico (viola), tannici, di sapore fruttato.

MOSCATO BIANCO



Di origine antichissima, proveniente dal bacino orientale del Mediterraneo, ha trovato l'area preferenziale di coltura nelle colline piemontesi e dell'Oltrepò Pavese. Anche se limitatamente, è diffuso un po' ovunque ed in particolare nei Colli Euganei, nella zona di Trani, e nelle province di Siracusa e Siena. È diffuso anche in Est Europa sotto il nome di Tamjanika in Serbia, Temjenika in Macedonia e Tamaioasa in Romania.





Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, le caratteristiche differenziali riguardano la forma del grappolo, la produttività, gli aromi che spesso sono legati all'ambiente di coltivazione. Germoglio ad apice espanso, discretamente tomentoso, verde chiaro con sfumature rosso carminee. Foglia media, pentagonale-orbicolare, trilobata o pentalobata, con denti molto pronunciati, lembo sottile, di colore verde scuro, liscio e quasi glabro. Pagina inferiore quasi glabra. Seno peziolare a lira o a V stretto. Grappolo medio, semicompatto o semispargolo, cilindrico-piramidale, alato. Acino medio, ellissoidale, di colore giallo ambrato, a stacco facile; buccia consistente; polpa carnosa di sapore spiccatamente moscato.
Attitudini colturali: vitigno di media vigoria con portamento della vegetazione eretto; tralci robusti con internodo medio-corto, vegetazione relativamente equilibrata. Richiede terreni tufaceo-marnosi, anche se calcarei, ma non troppo argillosi ed umidi ed al nord ben esposti, con clima asciutto e ben ventilato.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento e potatura, purché non troppo espanse e ricche. Nella sua grande area di coltura si seguono pertanto le pratiche colturali locali (potature lunghe e cordoni speronati), mentre la meccanizzazione anche totale è possibile nel centro-sud.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: medio-precoce.
Produzione: buona e costante; spesso si lascia un'eccessiva carica di gemme per pianta a scapito della qualità del prodotto.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile all'oidio, alla botrite, al marciume acido e alla carenza di magnesio e potassio. Buona la resistenza ai freddi invernali.
Potenziale enologico: dà vini diversi in relazione alle aree di coltura e ai tipi di lavorazione; nel sud e nelle isole si preparano generalmente vini liquorosi, nel nord vini spumanti. Il vino liquoroso è di un colore giallo dorato talvolta ambrato, di profumo molto intenso, fortemente aromatico, robusto di corpo, alcolico e dolce. I Moscati spumanti sono i più conosciuti, di colore giallo paglierino con rari riflessi dorati, con profumo intenso ed aroma moscato squisito, di corpo leggero e con un perlage perfetto: sono insuperabili nella loro tipicità.
Cloni in moltiplicazione: Moscato Bianco R2, VCR3, VCR221, VCR315, CN4, CVTCN16, CVTAT57, ISV5, MB25BIS; cloni francesi: Inra-Entav 154.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Moscato Bianco VCR419.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	10.672	12.536	13.533	13.279	11.420

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	3.032	3.720	4.639	6.058	7.370

MOSCATO BIANCO
R2

Origine: Asti



Anno di omologazione: 1969

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini dall'intenso profumo moscato, di buona acidità e struttura; si presta alla spumantizzazione.

MOSCATO BIANCO
VCR3

Origine: Rauscedo (PN)



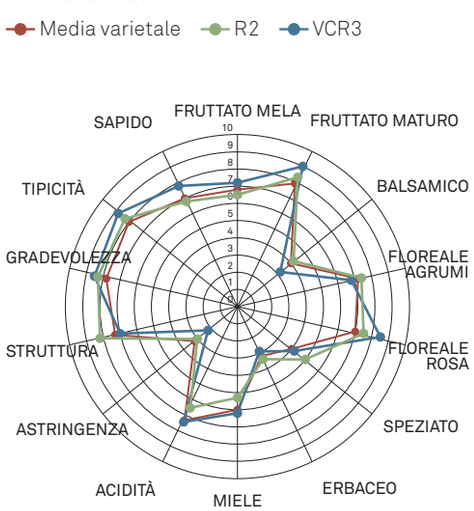
Anno di omologazione: 1995

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini finemente profumati, particolarmente adatti alla spumantizzazione data la buona acidità, la freschezza e il fruttato-floreale.

ANALISI SENSORIALE



MOSCATO BIANCO

VCR221

Origine: S. Stefano Belbo (CN)



Anno di omologazione: 2009

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA	
GRAPPOLO	
ACINO	
PRODUTTIVITÀ	

Potenziale enologico: dà vini dai sentori floreali-fruttati (frutti tropicali) di buona acidità. Si addice alla spumantizzazione ma la consistenza della buccia permette di ottenere, con l'appassimento delle uve, anche vini da dessert.

MOSCATO BIANCO

VCR315

Origine: S. Stefano Belbo (CN)



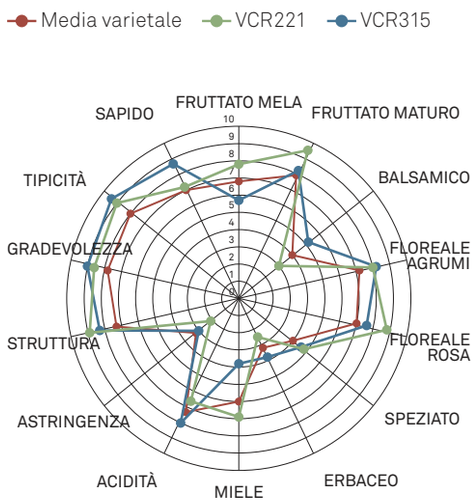
Anno di omologazione: 2010

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA	
GRAPPOLO	
ACINO	
PRODUTTIVITÀ	

Potenziale enologico: dà un vino di elevata aromaticità e adeguata freschezza, adatto per la produzione di vini dolci e intensamente profumati e vini frizzanti e spumanti con elevata tipicità e fragranza.

ANALISI SENSORIALE





Vigneti di Moscato Bianco a Casteggio (PV)

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

MOSCATO GIALLO



Vitigno di probabile origine siriana, forse portato in Italia dalla Grecia in epoca medievale dai Veneziani e poi diffusosi nel Triveneto. Conosciuto anche con il nome di Moscato Sirio e in Centro Europa come Gelber Muskateller.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea differendo sostanzialmente per produttività e vigoria. Germoglio ad apice molto piccolo ed espanso, lanuginoso, di colore verde-biancastro. Foglia di grandezza media, rotondeggiante, talvolta intera con seno peziolare a U-V. Pagina inferiore glabra. Denti poco pronunciati irregolari. Grappolo medio-grande, piramidale con 1 o 2 ali, spargolo. Acino medio, sferoidale; buccia spessa di colore giallo carico; polpa leggermente croccante con sapore moscato.
Attitudini colturali: vitigno di vigoria elevata con portamento della vegetazione eretto e tralci robusti ad internodo lungo. Richiede terreni leggermente calcarei di medio impasto, collinari, anche ricchi di scheletro, ed ambienti ventilati.
Allevamento e potatura: preferisce potature lunghe e sistemi di allevamento a pergola o spalliera tipo Guyot, Sylvoz, Casarsa.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-precoce.
Produzione: buona e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile all'escoriosi e alla carenza di ferro e magnesio. Buona tolleranza alla botrite e ai freddi invernali.
Potenziale enologico: si possono ottenere vini di un bel dorato chiaro dal gradevole aroma di moscato che risulta essere più accentuato rispetto al Moscato Bianco. Si possono elaborare vini passiti, ma l'utilizzazione più diffusa è nel tipo spumante dolce.
Cloni in moltiplicazione: Moscato Giallo R1, VCR5, VCR100, VCR102, ISV-V13.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	453	257	361	360	400

MOSCATO GIALLO
R1

Origine: Az. Agr. Barone De Paoli, Rauscedo (PN)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini intensamente aromatici che si prestano al taglio in modesta percentuale conferendo profumo di moscato. Ottimi anche i vini da dessert ottenuti dopo appassimento in graticcio delle uve.

MOSCATO GIALLO
VCR5

Origine: Grave di Rauscedo (PN)

Anno di omologazione: 1995

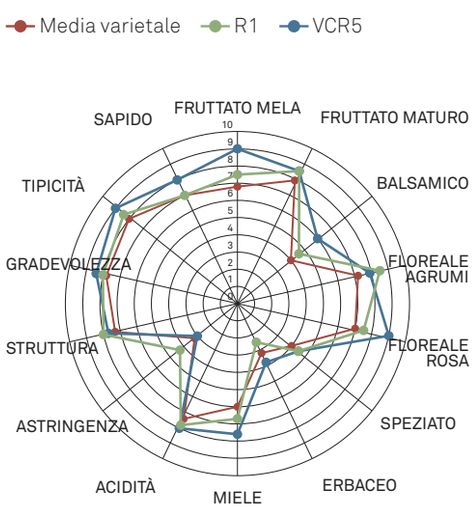


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ben strutturati, dal profumo intenso e persistente di moscato.

ANALISI SENSORIALE



MOSCATO GIALLO

VCR100

Origine:
Campodarsego (PD)

Anno di omologazione: 2002



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini con aromi e profumi eleganti, fini, da prodursi come spumante dolce.

MOSCATO GIALLO

VCR102

Origine: Grave
di Rauscedo (PN)

Anno di omologazione: 1997

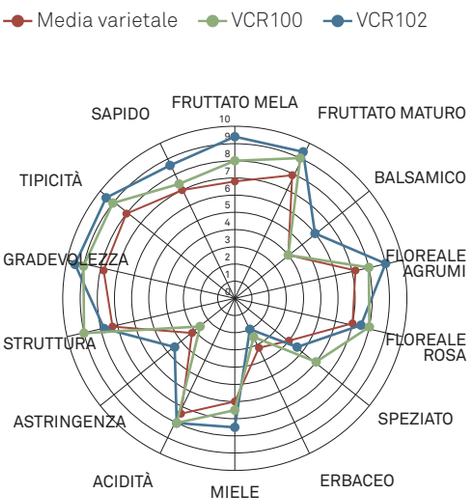


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini dal profumo marcato e dall'intenso sapore moscato; in quantità modeste si prestano al taglio con vini aromatici e come passiti sono ottimi da dessert.

ANALISI SENSORIALE



NEBBIOLO



Originario probabilmente dell'Albese; è coltivato da epoche antiche e si è andato diffondendo in aree ben delimitate in Piemonte ed in Lombardia dando origine a vini nobilissimi che prendono il nome dalle zone di coltura (Barolo, Barbaresco, Gattinara, Ghemme, ecc.).





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	5.930	6.294	5.246	4.886	4.730

Caratteri ampelografici: la varietà è molto eterogenea, anche se a volte le differenze dipendono da fattori ambientali. Il più diffuso è il tipo "Lampia" che ha caratteristiche intermedie nell'insieme della varietà popolazione. Germoglio ad apice espanso, bianco argenteo, con foglioline apicali di colore biancastro, cotonoso. Foglia più che media, pentagonale, trilobata o pentalobata, quasi glabra. Seno peziolare a V o a U, raramente a lira. Pagina inferiore aracnoidea. Grappolo di media grandezza, di forma piramidale, alato, semicompatto. Acino medio, sferoide; buccia pruinosa di colore violaceo scuro, resistente; polpa succosa, di sapore semplice, dolce, acidula ed astringente.
Attitudini colturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione semieretto; tralci lunghi ad internodi lunghi. Si può coltivare solo nel nord, in terreni freschi argilloso-calcarei ma in clima asciutto, ossia in zone collinari ottimamente esposte per evitare fenomeni di colatura ed ottenere una buona maturazione dell'uva.
Allevamento e potatura: è un vitigno che abbisogna di adeguate potature manuali, sia invernali che estive. Esige forme di allevamento mediamente espanse e potature lunghe come nel tradizionale Guyot. Nei cloni di recente costituzione, la buona fertilità basale permette potature con un solo capo a frutto di 7-12 gemme.
Epoca di germogliamento: precoce.
Epoca di maturazione: tardiva.
Produzione: buona e costante se vengono rispettate le aree idonee alla coltura.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile all'oidio e successivamente alla botrite per cui abbisogna di adeguate potature verdi. Sensibile alle gelate primaverili.
Potenziale enologico: dà un vino diverso in funzione delle aree di coltivazione, comunque sempre prestigioso, che con gli anni evidenzia le proprie caratteristiche organolettiche diventando un vino da grande intenditore. Di colore rosso rubino intenso, ricco di corpo, ben dotato di tannino, di discreta acidità, alcolico, quasi fruttato, di sapore asciutto, si affina notevolmente con un lungo invecchiamento evolvendo l'originale rusticità in un bouquet nobile ed aristocratico.
Cloni in moltiplicazione: Nebbiolo (biotipo Lampia) R1, VCR130, VCR135, VCR139, VCR172, VCR178, VCR430; Nebbiolo (biotipo Chiavennasca) R6, VCR270, VCR275; CVT63, CVT66, CVT71, CVT141, CVTCN142, CVT415, CVT423, CVT180, CVT185, CVTCN230, CVT308, CN36, CN111.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Nebbiolo (biotipo Lampia) VCR169, VCR183, VCR186, Nebbiolo (biotipo Chiavennasca) VCR278, VCR284, VCR372, VCR373.

NEBBIOLO
R1
(Biotipo Lampia)

Origine: Alba (CN)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino elegante, vivo, alcolico, che si affina notevolmente con l'invecchiamento.

NEBBIOLO
VCR130
(Biotipo Lampia)

Origine: La Morra (CN)

Anno di omologazione: 2009

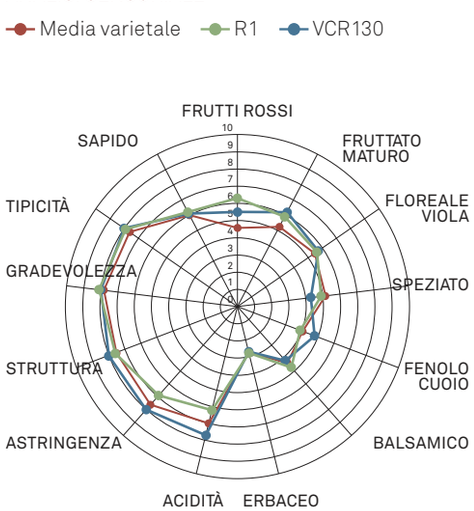


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: clone indicato per vini di lungo invecchiamento, di ottima struttura, tipici.

ANALISI SENSORIALE



NEBBIOLO

VCR135

(Biotipo Lampia)

Origine: La Morra (CN)

Anno di omologazione: 2009



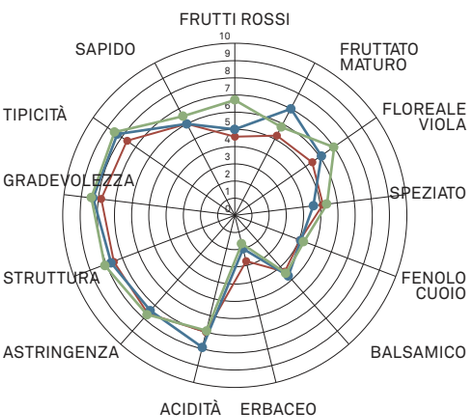
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di medio-lungo invecchiamento fruttati-floreali, di buona tipicità e gradevolezza.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR135 — VCR139



NEBBIOLO

VCR139

(Biotipo Lampia)

Origine: La Morra (CN)

Anno di omologazione: 2009



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di medio invecchiamento, fruttati, di buona acidità e gradevolezza. Indicato il taglio con altri cloni.

NEBBIOLO

VCR172

(Biotipo Lampia)

Origine: Neive (CN)

Anno di omologazione: 2009



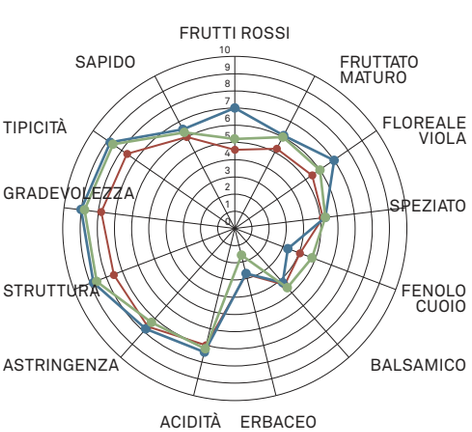
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di lungo invecchiamento, strutturati, ricchi di antociani, speziati, con accentuati sentori di frutti rossi, di ottima gradevolezza e tipicità.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR172 — VCR178



NEBBIOLO

VCR178

(Biotipo Lampia)

Origine: Treiso (CN)

Anno di omologazione: 2009



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di lungo invecchiamento dotati di ottima struttura e tipicità, con accentuati sentori speziati.

NEBBIOLO

VCR430

(Biotipo Lampia)

Origine: La Morra (CN)

Anno di omologazione: 2007



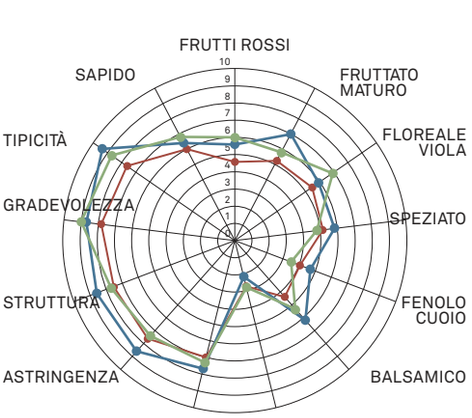
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di elevato contenuto in antociani, di buona struttura, adatti al medio-lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR430 — VCR169*



NEBBIOLO

VCR169*

(Biotipo Lampia)

Origine: Neive (CN)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini con buono contenuto in antociani, di ottima struttura ed acidità, leggermente astringenti, tipici, dai sentori balsamici; indicato per il medio-breve affinamento.

NEBBIOLO

VCR183*

(Biotipo Lampia)

Origine: Treiso (CN)



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di medio-lungo invecchiamento; ottimo contenuto in antociani, buona acidità fissa, prevalenti sentori di frutti rossi.

* In via di omologazione

NEBBIOLO

VCR186*

(Biotipo Lampia)

Origine: Treiso (CN)



▼ MEDIA VARIETALE

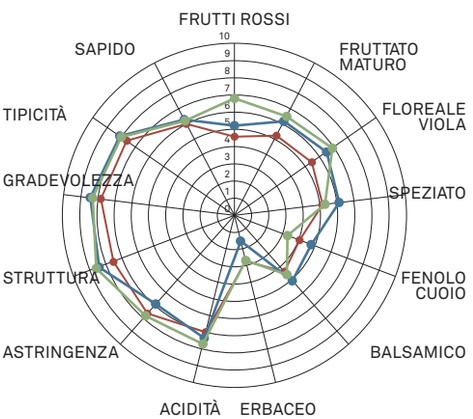
VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di colore e con un quadro aromatico e polifenolico superiore alla media; è indicato per il lungo invecchiamento.

* In via di omologazione

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR183* — VCR186*



NEBBIOLO

R6

(Biotipo Chiavennasca)

Origine: Valtellina



Anno di omologazione: 1969

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di media struttura, delicati, da medio invecchiamento.

NEBBIOLO

VCR270

(Biotipo Chiavennasca)

Origine: Tirano (SO)



Anno di omologazione: 2009

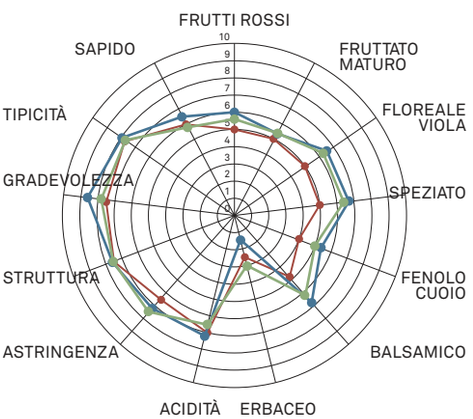
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini strutturati con ottima dotazione in antociani e prevalenti sentori di spezie; da lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — R6 — VCR270



NEBBIOLO

VCR275

(Biotipo Chiavennasca)

Origine: Ponte in Valtellina (SO)



Anno di omologazione: 2009

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di ottima struttura con prevalenti sentori di frutti rossi e floreale dolce; da medio–lungo invecchiamento. Adatto all'appassimento per la produzione di Sforzato.

NEBBIOLO

VCR278*

(Biotipo Chiavennasca)

Origine: Az. Agr. Centro Studi Fojanini (Sondrio)



* In via di omologazione

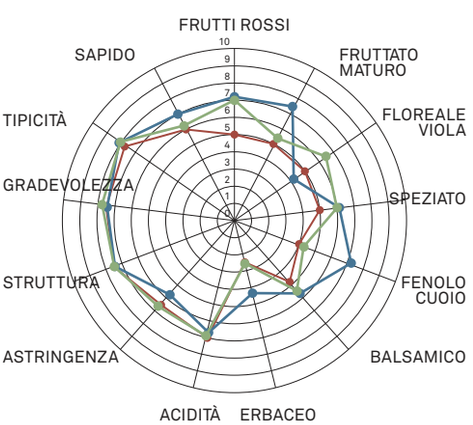
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino dai profumi floreali-fruttati e con note speziate, di buon corpo; è particolarmente idoneo all'invecchiamento. Adatto all'appassimento per la produzione di Sforzato.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR275 — VCR278*



NEBBIOLO

VCR284*

(Biotipo Chiavennasca)

Origine: Az. Agr. Centro Studi Fojanini (Sondrio)

* In via di omologazione



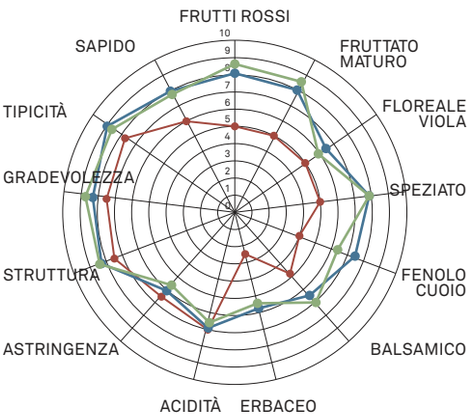
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini con profumi floreali-fruttati e in particolar modo speziati, adatti al medio invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR284* — VCR372*



NEBBIOLO

VCR372*

(Biotipo Chiavennasca)

Origine: Az. Agr. Centro Studi Fojanini (Sondrio)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini con sentori fruttati e speziati adatti a un consumo pronto o al medio invecchiamento. Ottima la dotazione in antociani.

NEBBIOLO

VCR373*

(Biotipo Chiavennasca)

Origine: Az. Agr. Centro Studi Fojanini (Sondrio)

* In via di omologazione



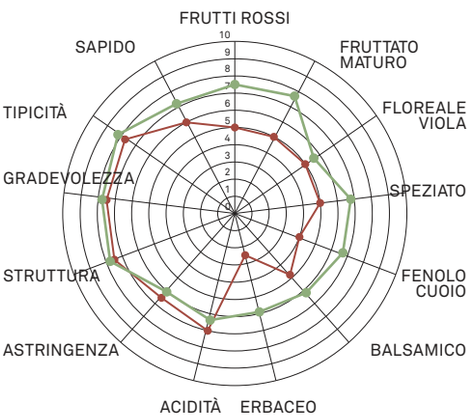
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini dai delicati profumi floreali-fruttati dove però le spezie prevalgono; particolarmente idoneo all'invecchiamento prolungato. Adatto all'appassimento per la produzione di Sforzato.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR373*



NEGRO AMARO



Introdotto forse dai greci nell'arco Ionico, trova la sua massima diffusione nel Leccese, nel Brindisino ed in provincia di Taranto.

Caratteri ampelografici: la varietà è relativamente omogenea; spesso i caratteri differenziali del grappolo dipendono dalle diverse forme di allevamento, pur riscontrando nei vari biotipi una tendenza più o meno spiccata all'acinellatura verde. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, giallo-biancastro con orli vinosi. Foglia grande, pentalobata, con lobi superiori più evidenti e sovrapposti, lembo spesso, a coppa, rugoso, con leggero velluto nella pagina inferiore. Seno peziolare a V stretta. Grappolo medio, serrato, conico o tronco-conico. Acino medio-grosso, un po' ovoidale, con ombelico visibile; buccia pruinosa, spessa e consistente; polpa succosa, di sapore semplice, dolce.
Attitudini colturali: vitigno molto vigoroso con portamento della vegetazione eretto e tralci robusti ad internodo medio; si adatta ai diversi terreni ed a climi caldi, anche aridi.
Allevamento e potatura: in funzione delle possibilità irrigue si adatta alle diverse forme di allevamento ed a potature corte o lunghe, dall'alberello al tendone, ed a forme di allevamento che consentono la meccanizzazione integrale.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: abbondante e costante in ogni forma di allevamento.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma, un po' sensibile alla botrite negli autunni piovosi. Evidenzia problemi di disaffinità sul 101.14.
Potenziale enologico: dà un vino di un intenso colore rosso-granato, pieno, amarognolo, rotondo; può costituire un ottimo vino da taglio. Vinificato in rosato assieme alla Malvasia Nera dà un ottimo vino, fine, delicato al profumo, vivo, fruttato.
Cloni in moltiplicazione: Negro Amaro VCR10, VCR123, ISVSNCLE56, ISVSNCLE64, ISVSNCLE71.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Negro Amaro VCR449, VCR468, VCR469.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	42.350	38.421	31.387	16.759	19.780

NEGRO AMARO
VCR10

Origine: Cutrofiano (LE)



Anno di omologazione: 1995

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini ricchi di colore, strutturati, eventualmente adatto anche per la produzione di rosati.

NEGRO AMARO
VCR123

Origine: Lizzano (TA)



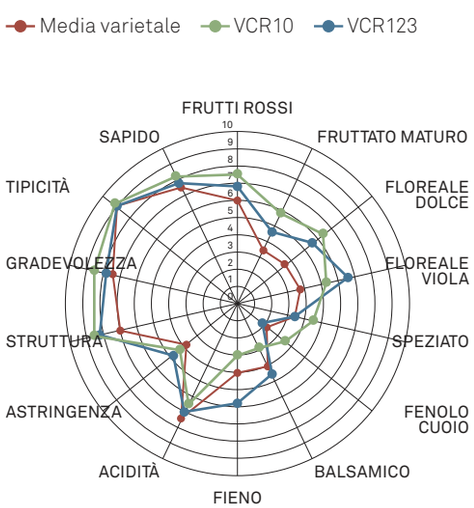
Anno di omologazione: 2007

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini con ottimo contenuto in antociani, strutturati, fruttati-floreali (viola).

ANALISI SENSORIALE



NERELLO MASCALESE







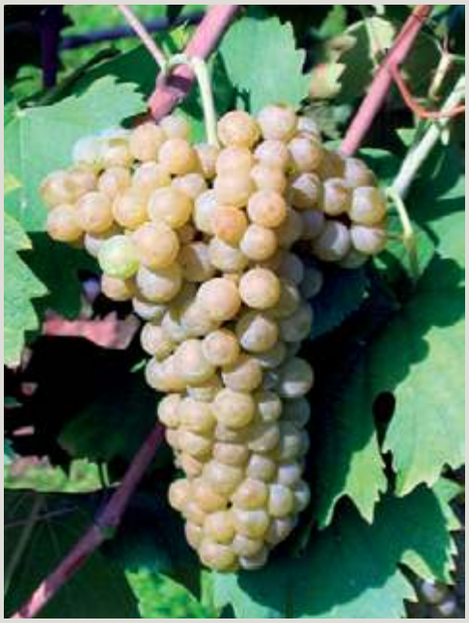
SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	14.373	12.738	12.268	4.387	3.767

Vitigno autoctono siciliano originario della zona di Catania e poi diffusosi nelle altre province.

Caratteri ampelografici: la varietà presenta un'elevata variabilità; è costituita da molti biotipi, alcuni dei quali abbandonati per la scarsa e non uniforme maturazione del grappolo. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, di colore bianco-verdastro. Foglia grande, pentagonale, trilobata. Seno peziolare a lira aperto o chiuso, a volte con bordi sovrapposti. Pagina inferiore lanuginosa. Grappolo grande, conico o piramidale allungato, con una o più ali. Acino medio ellittico; buccia pruinosa, spessa e consistente; polpa a sapore semplice e dolce.
Attitudini colturali: vitigno di elevata vigoria con portamento della vegetazione semieretto. Predilige ambienti asciutti e terreni non troppo fertili, meglio se argillo-calcarei.
Allevamento e potatura: predilige sistemi contenuti tipo alberello, doppio Royat, Guyot.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: abbondante ma non costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: presenta una buona tolleranza alle malattie e alle avversità.
Potenziale enologico: dà vini di colore rosso rubino mediamente carico, dal caratteristico profumo di viola, di discreta acidità, tannici, adatti al medio invecchiamento.
Cloni in moltiplicazione: Nerello Mascalese NF5.

ORTRUGO



Vitigno di antica origine coltivato nelle colline piemontesi.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice espanso, cotonoso, verde giallastro con sfumature rosso violacee. Foglia grande, leggermente reniforme, trilobata, a volte pentalobata. Seno peziolare a U aperto quasi a graffa. Pagina inferiore lanuginosa con nervature setolose e rosate alla base. Grappolo grande, lungo, cilindrico-conico, spesso con un'ala, compatto. Acino medio sferoidale; buccia pruinosa, coriacea.
Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione assurgente. Preferisce terreni di medio impasto o anche argillosi, leggermente calcarei purché non umidi, e climi ventilati non troppo caldi.
Allevamento e potatura: predilige sistemi a potatura mista tipo Guyot.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: abbondante e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile alla botrite, al marciume acido, alla carenza di magnesio e al disseccamento del rachide.
Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino abbastanza di corpo, leggermente profumati.
Cloni in moltiplicazione: Ortrugo VCR245, PCORT80, PCORT81.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	212	269	380	525	561

ORTRUGO

VCR245

Origine: Ziano Piacentino (PC)

Anno di omologazione: 2010



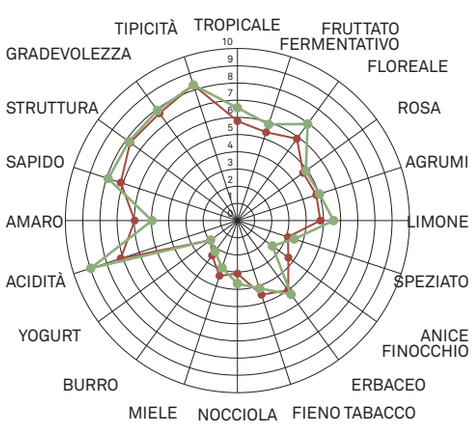
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, con tenui profumi floreali-fruttati, di sapore asciutto, sapidi, freschi. Buona la struttura; possono essere utilizzati anche come base spumante.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR245



PALAVA







Vitigno ottenuto in Repubblica Ceca dall'Ing. Josef Veverka negli anni '50 incrociando il Traminer con il Müller Thurgau, ed inserito nel locale Registro delle Varietà di Vite nel 1977. Diffuso in Moravia, è attualmente oggetto di verifiche agronomiche ed enologiche nel Centro Sperimentale dei Vivai Cooperativi Rauscedo.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice espanso di colore verde chiaro con sfumature biancastre per la presenza di una leggere tomentosità. Foglia medio-grande, pentagonale, trilobata, con seni poco profondi e seno peziolare a U chiusa. Lembo bolloso di colore verde scuro, cupo, con lieve peluria nella pagina inferiore. Grappolo medio, piramidale, semispargolo con due corte ali. Acino medio, sferoide; buccia pruinosa e consistente di colore grigio-aranciato con riflessi dorati; polpa dal sapore aromatico intenso.
Attitudini colturali: vitigno di vigoria medio-elevata con portamento della vegetazione semieretto. Presenta tralci lunghi e robusti ad internodo medio-corto. Predilige climi freschi, meglio se ventilati, e terreni di pianura non troppo pesanti o di collina ben esposti.
Allevamento e potatura: può essere allevato a spalliera o anche a cordone speronato data l'elevata fertilità basale, o a Guyot. È necessario intervenire con potature verdi per regolare la vegetazione e con sfogliature per migliorare la qualità dell'uva.
Epoca di germogliamento: mediamente precoce.
Epoca di maturazione: precoce.
Produzione: abbondante e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: in generale buona; poco sensibile a botrite e marciumi. Buona resistenza al freddo invernale.
Potenziale enologico: dà vini di notevole potenziale enologico, freschi, di aroma pronunciato con note che ricordano il Traminer, di ottima acidità e corpo.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Palava VCR197.

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DELLA PALAVA VCR197*

VARIETÀ	CLONE	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Palava	VCR197*	Centro Sperimentale VCR	2008	Guyot	2.900	3,0	8,7	23	6,9	3,44
Palava	VCR197*	Centro Sperimentale VCR	2009	Guyot	2.900	3,20	9,28	21,8	7,6	3,36
Palava	VCR197*	Centro Sperimentale VCR	2010	Guyot	2.900	3,20	9,28	22,3	7,3	3,34
DATI MEDI					**2.900**	**3,13**	**9,09**	**22,37**	**7,27**	**3,38**

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	6,1	2,25	3,17	3,18	20,4	14,02	0,7	0,26
	6,5	1,99	2,96	3,22	20,2	13,29	1,5	0,16
	6,04	2,29	2,42	3,48	21,5	13,58	0,72	0,37
DATI MEDI	**6,21**	**2,18**	**2,85**	**3,29**	**20,7**	**13,63**	**0,97**	**0,26**

PASSERINA



Vitigno diffuso nella fascia adriatica, di incerta origine con caratteristiche del grappolo molto vicine al Trebbiano Toscano.

Caratteri ampelografici: germoglio con apice aperto, cotonoso, di colore verde con bordi carminati. Foglia media pentagonale, pentalobata. Seno peziolare a V con lobi sovrapposti. Pagina inferiore vellutata. Denti molto pronunciati. Grappolo grosso, tozzo, piramidale o conico, alato, mediamente compatto. Acino grosso, sferoidale con buccia pruinosa spessa e consistente, con ombelico apparente; polpa succosa a sapore neutro.
Attitudini colturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione semieretto che si adatta ai diversi ambienti pedoclimatici.
Allevamento e potatura: preferisce potatura lunga e ricca.
Epoca di germogliamento: medio-tardiva.
Epoca di maturazione: tardiva.
Produzione: elevata e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: è poco sensibile alle malattie e alle avversità in genere. Rifugge i freddi primaverili grazie al germogliamento medio-tardivo.
Potenziale enologico: dà vini di colore paglierino carico, di sapore asciutto, pieno, di buona acidità, da bersi giovani o dopo leggero invecchiamento.
Cloni in moltiplicazione: Passerina VCR6, VCR450, TCG2ISV, UBARAPA18.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	1.342	1.162	769	1.067

PASSERINA
VCR6

Origine: Giulianova (TE)

Anno di omologazione: 2001



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini dal profumo erbaceo, di buona acidità che si prestano alla produzione di frizzanti e spumanti in purezza e di vini tranquilli in uvaggio.

PASSERINA
VCR450

Origine:
Controguerra (TE)

Anno di omologazione: 2010



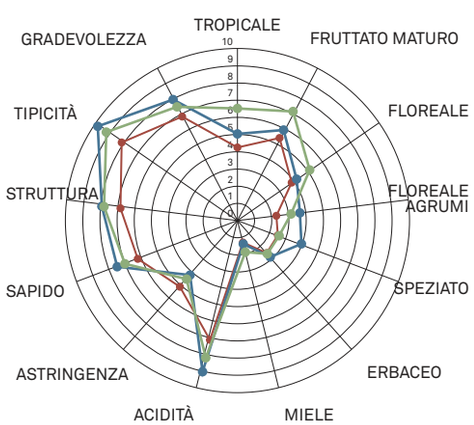
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

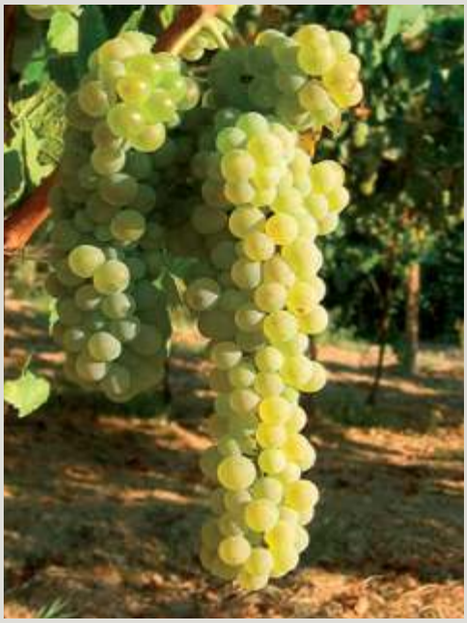
Potenziale enologico: dà vini di colore giallo-paglierino con riflessi dorati, con profumi fruttati mischiati a sentori speziati e con un piacevole ritorno amarognolo. Acidità leggera e buona struttura.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR6 — VCR450



PECORINO



È vitigno di antica origine marchigiana, coltivato nel medio litorale adriatico.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice aperto, setoloso, verde-giallastro. Foglia medio-piccola, orbicolare, intera o trilobata con seno peziolare a lira chiusa con bordi molto sovrapposti. Lembo bolloso, pagina inferiore glabra. Grappolo medio-piccolo, cilindrico a volte provvisto di un'ala, semispargolo. Acino medio-piccolo, sferico, con buccia sottile di media consistenza; polpa succosa.
Attitudini colturali: vitigno di vigoria medio-bassa con portamento della vegetazione semieretto. Si adatta bene ai climi temperato-caldi e a suoli argillosi leggermente calcarei.
Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento espanse e potature medio-lunghe ma può essere condotto anche a cordone speronato, specie utilizzando il clone VCR417.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: precoce.
Produzione: media e non sempre costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: in generale è poco sensibile sia alle malattie che alle avversità.
Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino scarico, di elevata acidità, con aroma fruttato, fresco e con note speziate. Buona la struttura. Si possono ottenere ottimi vini tranquilli anche invecchiati ed anche spumanti di indubbia qualità.
Cloni in moltiplicazione: Pecorino ISV1, UBARAPE19.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Pecorino VCR417, VCR484, VCR485, VCR486.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	707	234	94	87	1.449

PECORINO

VCR417*

Origine: Arquata del Tronto (AP)

* In via di omologazione

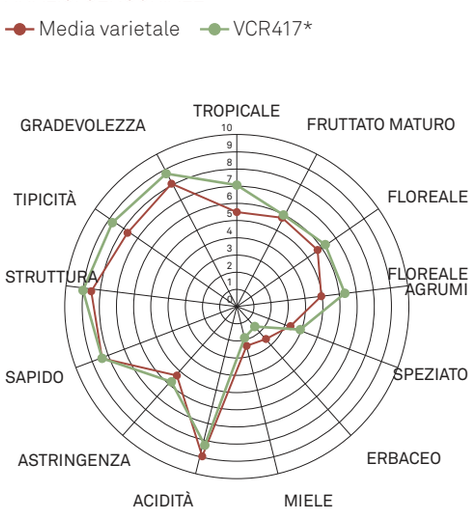


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo con riflessi verdognoli, con profumo di mela e di fiori freschi, sapidi, strutturati, freschi. Si prestano sia all'affinamento in barrique che alla produzione di vini spumante.

ANALISI SENSORIALE



PETIT VERDOT



Vitigno originario del Medoc (Francia) coltivato un tempo nelle zone più fresche di tale regione, ora si sta diffondendo negli ambienti caldi per la sua maturazione tardiva. In Italia ha trovato una qualche utilizzazione nel Centro e nel Sud.

Caratteri ampelografici: la varietà presenta un alto grado di uniformità anche in funzione del fatto che per diversi anni è stato in commercio un solo clone di origine francese: l'Inra-Entav 400. Apice del germoglio aperto, cotonoso, di colore bianco-verdastro. Foglia media, pentagonale, pentalobata. Seno peziolare a V chiuso a volte con dente. Lembo bolloso, ondulato. Pagina inferiore leggermente tomentosa. Grappolo medio-piccolo, conico-piramidale, a volte provvisto di un'ala, allungato, da compatto a mediamente compatto. Acino medio-piccolo, sferoidale, buccia pruinosa, di colore blu-nero.
Attitudini colturali: vitigno di vigoria medio-elevata con portamento orizzontale della vegetazione. Si adatta ai diversi tipi di terreno, però predilige i più freschi e leggeri dove anticipa la maturazione. Negli ambienti temperati con terreni umidi e freddi non sempre la maturazione giunge allo stadio ottimale.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di potatura ma predilige i sistemi di allevamento a spalliera ed in particolar modo il Guyot. Nella controspalliera obbligatoriamente si deve intervenire con potature verdi e legature a causa del portamento espanso e ricadente della varietà.
Epoca di germogliamento: precoce.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: media.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile ad oidio ed acari, buona la tolleranza alla peronospora e alla botrite. Sensibile ai venti caldi e asciutti e alle gelate primaverili.
Potenziale enologico: dà un vino di colore intenso e aroma speziato di frutti rossi, di sapore pieno, asciutto, tannico. Adatto al lungo invecchiamento e al taglio con altri vini dove apporta colore, struttura e acidità. Rara è l'utilizzazione in purezza.
Cloni in moltiplicazione: cloni francesi: Inra-Entav 400, 1058.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Petit Verdot VCR206, VCR207.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	-	-	n.d.	63	737

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	501	422	338	364	729

PETIT VERDOT
VCR206*

Origine: Giavera del Montello (TV)

* In via di omologazione



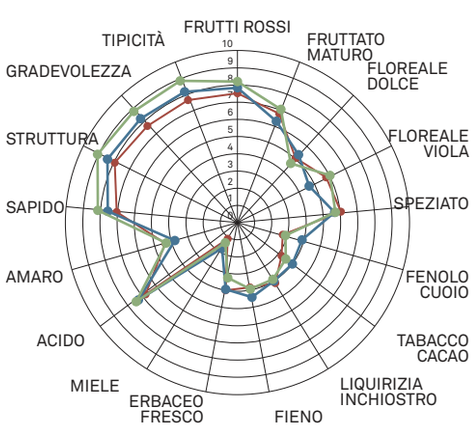
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di colore particolarmente fruttati-floreali, di ottimo corpo e dotati di tannini morbidi, adatti al lungo invecchiamento. All'uvaggio apporta colore, struttura e acidità.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR206* — VCR207*



PETIT VERDOT
VCR207*

Origine: Giavera del Montello (TV)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima tonalità e intensità colorante, strutturati, di buona sapidità, con un ampio profilo aromatico che va dal fruttato alle spezie. Adatto all'invecchiamento prolungato.

PIEDIROSSO



Coltivato intensamente nel circondario di Napoli, sulle falde del Vesuvio e ad Ischia, era conosciuto già in epoca romana e attualmente sta diffondendosi in misura limitata anche in altre aree viticole campane.

Caratteri ampelografici: varietà abbastanza difforme anche perché spesso confusa con vitigni similari. Germoglio ad apice espanso, verde chiaro, lanuginoso. Foglia media, orbicolare-pentalobata, lembo ondulato, bolloso, verde scuro con pagina inferiore vellutata. Seno peziolare a U molto aperto. Grappolo medio-grande, tozzo, tronco piramidale, a volte semi-spargolo, con peduncolo rosso vivo. Acino medio, sferoide, rosso violaceo; buccia spessa e pruinosa, con ombelico visibile; polpa succosa-carnosa, dolce, di sapore speciale.
Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione ricadente e tralci robusti ad internodi medi; si adatta ai vari ambienti dell'area di coltivazione con diversi gradi di qualità del prodotto.
Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento di media espansione e potature lunghe, purché non eccessivamente ricche. Data la sua scarsa diffusione, nelle aree classiche di coltivazione non si consigliano forme per la meccanizzazione integrale.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: buona e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma, sia per le crittogame che per i parassiti animali.
Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino intenso, alcolico, un po' tannico, di giusta acidità, di corpo, provvisto di buona fragranza vinosa, con aromi e profumi che si esaltano nell'invecchiamento. Entra nell'uvaggio con i vitigni locali apportando finezza.
Cloni in moltiplicazione: Piedirosso VCR147, VCR296, VCR297, VCR299.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	4.176	2.413	1.338	1.013	700

PIEDIROSSO
VCR147

Origine: Mirabella Eclano (AV)



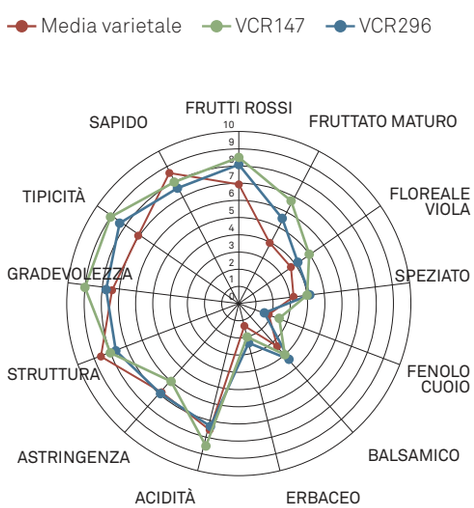
Anno di omologazione: 2010

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di colore, strutturati, con profumi floreali (violetta), di fruttato maturo e di leggero speziato.

ANALISI SENSORIALE



PIEDIROSSO
VCR296

Origine: Az. Agr. Feudi di San Gregorio (AV)



Anno di omologazione: 2009

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini intensamente colorati, corposi ed eleganti che a maturazione acquistano un caratteristico profumo di violetta.

PIEDIROSSO

VCR297

Origine: Az. Agr. Feudi di San Gregorio (AV)

Anno di omologazione: 2009

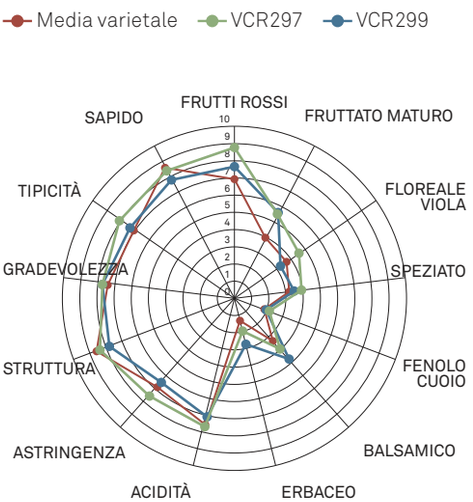


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di colore, ben strutturati, con profumi floreali ma con sentori speziati che sovrastano.

ANALISI SENSORIALE



PIEDIROSSO

VCR299

Origine: Az. Agr. Feudi di San Gregorio (AV)

Anno di omologazione: 2009



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di sostanza colorante, fruttati, adatti al taglio con altre uve locali, soprattutto l'Aglianico, per apportare colore e profumo.

PIGNOLETTO



Vitigno di antiche origini coltivato nella collina del bolognese e recentemente assimilato per identità genetica al Grechetto di Todi o Grechetto Gentile.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea e si differenzia al proprio interno soprattutto per forma e grandezza del grappolo e produttività. Germoglio ad apice aperto, biancastro con margini debolmente carminati, lanuginoso. Foglia medio-piccola, pentagonale con seno peziolare aperto con la base a V. Pagina inferiore glabra o lievemente pubescente. Grappolo piccolo, allungato, cilindrico o conico, talvolta alato, compatto. Acino piccolo ellittico, con buccia consistente; polpa succosa di sapore semplice.
Attitudini colturali: vitigno di media vigoria con portamento della vegetazione semieretto. Si adatta bene alle zone collinari in terreni non molto argillosi, leggermente calcarei, non troppo asciutti.
Allevamento e potatura: la forma di coltivazione più idonea è il Guyot ma si adatta anche al cordone speronato.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: buona ma a volte incostante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma; sensibile alla siccità. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate tardive.
Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, con aromi delicati dove prevalgono i sentori di mela. Buona la struttura e la persistenza. Interessante anche in taglio per apportare profumo ed aromaticità.
Cloni in moltiplicazione: Pignoletto VCR3, G5ICAPG (Grechetto di Todi).
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Pignoletto VCR433.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	178	530	819	1.300

PIGNOLETTO VCR3

Origine: Todi (PG)

Anno di omologazione: 2009



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima acidità fissa, strutturati, con intensi sentori fruttati e aromi persistenti.

PIGNOLETTO VCR433*

Origine:
Durazzanino (FO)

* In via di omologazione

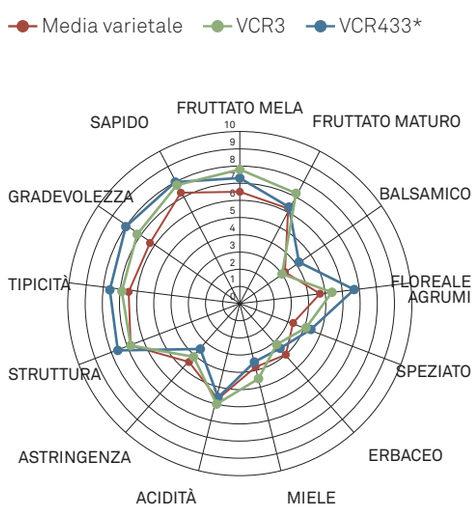


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di elevata acidità, con profumi delicati floreali-fruttati, freschi. Si addice alla produzione di vini fermi ma anche per vini spumanti a fermentazione naturale.

ANALISI SENSORIALE



VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

PIGNOLO







Vitigno autoctono coltivato in Friuli, soprattutto nei comuni di Rosazzo, Buttrio, Premariacco.

Caratteri ampelografici: nella varietà sono presenti due biotipi che si differenziano a livello ampelografico per foglie più o meno frastagliate e per caratteristiche del vino. Attualmente è diffuso il tipo a foglia frastagliata qui descritto. Germoglio ad apice peloso con sfumature rosso-vinose. Foglia piccola, trilobata, seno peziolare aperto, profondo; seni laterali superiori aperti, profondi. Margine fogliare leggermente revoluto provvisto di denti pronunciati. Nervature rilevate, rosse alla base. Pagina inferiore vellutata. Grappolo piccolo, cilindrico compatto o semicompatto. Acino piccolo, rotondo, con buccia spessa di colore nero; polpa di sapore semplice.
Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria. Portamento della vegetazione cespuglioso. Si adatta ad ambienti temperati e terreni argillosi-calcarei.
Allevamento e potatura: preferisce potature lunghe e forme di allevamento non troppo espanse come Guyot e Cappuccina. È opportuno intervenire con potature verdi anche drastiche.
Epoca di germogliamento: medio-tardiva.
Epoca di maturazione: tardiva.
Produzione: scarsa ma costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile all'oidio, per cui è necessario intervenire con potature verdi ed adeguata profilassi antioidica. Poco sensibile ai freddi invernali e alle gelate tardive.
Potenziale enologico: dà vini di colore rosso rubino di ottima acidità e struttura. Gusto armonico, pieno, tipicamente fruttato. Può essere utilizzato sia in purezza che in taglio con altri vini locali; ottimo per l'invecchiamento.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Pignolo VCR4.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	40	30	20	91

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DEL PIGNOLO VCR4*

VARIETÀ	CLONE	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
PIGNOLO	VCR4*	Centro Sperimentale VCR	2001	Guyot	2.380	3,67	8,74	19,9	8,0	3,46
PIGNOLO	VCR4*	Centro Sperimentale VCR	2002	Guyot	2.380	3,63	8,64	20,3	7,1	3,42
PIGNOLO	VCR4*	Centro Sperimentale VCR	2003	Guyot	2.380	3,26	7,76	20,4	6,8	3,46
DATI MEDI					**2.380**	**3,52**	**8,38**	**20,2**	**7,3**	**3,45**

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	FLAVONOIDI (mg/l)	ANTOCIANI (mg/l)	POLIFENOLI TOTALI (mg/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	5	1,28	0,58	3,96	26,7	2.518	277	3.350	12,0	2,2	0,34
	5,6	1,2	0,47	3,94	28,2	1.668	485	1.551	12,22	1,9	0,40
	4,9	1,31	0,09	3,95	30,9	2.863	380	2.980	12,29	3,3	0,48
DATI MEDI	**5,17**	**1,26**	**0,38**	**3,95**	**28,6**	**2.350**	**381**	**2.627**	**12,17**	**2,47**	**0,41**

PINOT BIANCO



Vitigno di antichissima origine, si è diffuso in Germania ed in Italia dove ha trovato aree ristrette di coltivazione in Trentino Alto Adige, Lombardia ed in generale nelle Tre Venezie. È una mutazione chimerica del Pinot Nero.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, i biotipi si differenziano per consistenza e grandezza del grappolo, resistenza alla botrite e parzialmente alla clorosi. Germoglio ad apice mediamente espanso, cotonoso, biancastro. Foglia media, tondeggiante, trilobata, lembo a coppa, un po' bolloso, di colore verde scuro. Seno peziolare poco aperto o chiuso. Pagina inferiore aracnoidea. Grappolo medio-piccolo, cilindrico, spesso alato, compatto. Acino sferoide, medio-piccolo, mediamente resistente allo stacco; buccia piuttosto leggera; polpa succosa, dolce e di sapore semplice.
Attitudini colturali: vitigno di media vigoria con portamento della vegetazione semieretto e tralci lunghi con internodo abbastanza sviluppato. Non si adatta ai terreni clorosanti ed umidi e preferisce climi asciutti o comunque buone esposizioni. Ha produzioni quali-quantitative buone anche in climi caldi.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento ed ai diversi sesti di impianto, purché non troppo larghi; preferisce potature medie o corte.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: medio-precoce.
Produzione: buona e costante per le zone vocate ove la clorosi non provochi l'alternanza di produzione.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, esclusa la sensibilità agli attacchi di botrite; è molto sensibile alla clorosi, al freddo invernale e ai fitoplasmi.
Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, di profumo e sapore delicati, asciutto, vellutato, di gradazione piuttosto elevata e acidità fissa medio-alta, elegante, di corpo. Con l'invecchiamento assume sfumature dorate e profumi delicati che lo rendono uno dei più grandi vini. Spumantizzato da solo o con lo Chardonnay ed altri Pinots dà un prodotto di altissima qualità.
Cloni in moltiplicazione: Pinot Bianco VCR1, VCR5, VCR7, VCR9, LB16, LB18; cloni francesi: Inra-Entav 54.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Pinot Bianco VCR45, VCR269.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	2.730	6.259	6.851	5.125	3.011

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	812	1.491	1.565	1.503	1.262

PINOT BIANCO
VCR1

Origine: Rauscedo (PN)



Anno di omologazione: 1995

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini leggermente aromatici di buona struttura e acidità adatti alla spumantizzazione.

PINOT BIANCO
VCR5

Origine: Rauscedo (PN)



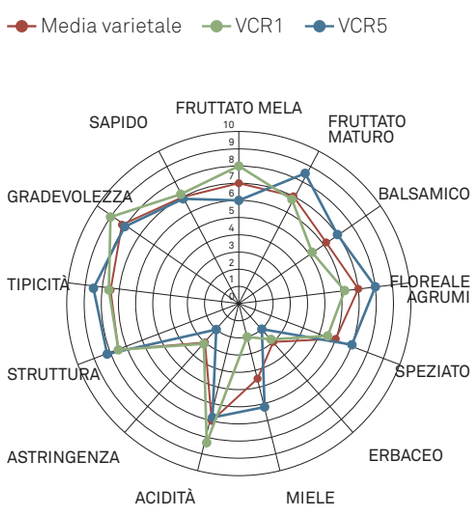
Anno di omologazione: 1992

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini strutturati, molto profumati e caratterizzati da intensi sentori di fruttato maturo, balsamico, agrumi e speziato. È indicato per prodotti da medio invecchiamento e in taglio con VCR1.

ANALISI SENSORIALE



PINOT BIANCO

VCR7

Origine: Rauscedo (PN)

Anno di omologazione: 1992



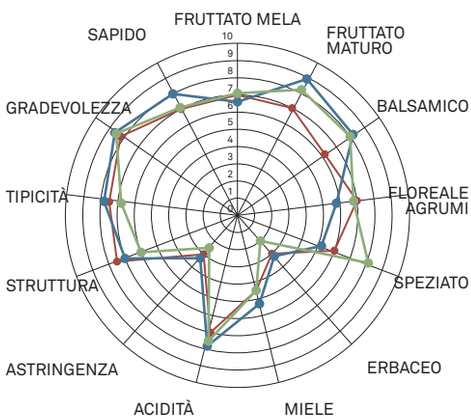
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona acidità e struttura, indicati per base spumante.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR7 — VCR9



PINOT BIANCO

VCR9

Origine: Grave del Friuli

Anno di omologazione: 2009



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini dai sentori fruttati esotici, di buona struttura, adatti alla produzione di vini fermi e spumanti.

PINOT BIANCO

VCR45*

Origine: Tauriano (PN)

* In via di omologazione



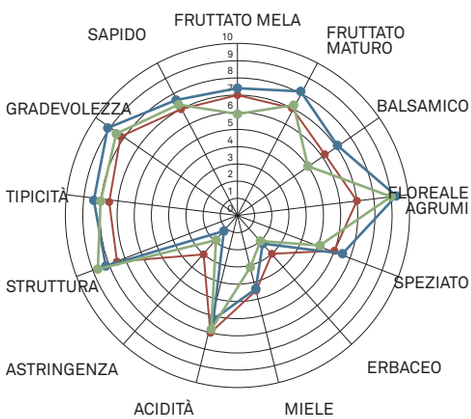
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini con sentori floreali-agrumati, leggermente speziati, di buona struttura e sapidità, adatti anche alla produzione di vino in barrique.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR45* — VCR269*



PINOT BIANCO

VCR269*

Origine: Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini dai sentori fruttato-floreali con richiami agrumati e balsamici, di buona struttura e acidità, adatti alla produzione di vini fermi e spumanti.

PINOT GRIGIO



Di origine francese, si è diffuso in Germania e quindi in Trentino Alto Adige. Successivamente è stato coltivato con una certa intensità nelle Tre Venezie ed in particolare in Friuli. È una mutazione instabile del Pinot Nero.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, caratteri differenziali riguardano la grandezza del grappolo e la fertilità. Germoglio ad apice espanso, tomentoso, verde-biancastro. Foglia piccola, cordiforme, trilobata, lembo largamente piegato a coppa, bolloso, di colore verde cupo. Seno peziolare poco aperto o chiuso. Pagina inferiore con lieve tomentosità. Grappolo piccolo, cilindrico, spesso con un'ala, compatto. Acino piccolo ovoidale, spesso deformato per la troppa compattezza del grappolo; stacco abbastanza facile; buccia grigio-rosa, leggera, pruinosa; polpa succosa di sapore semplice.
Attitudini colturali: vitigno di vigoria ridotta con portamento della vegetazione eretto; tralci ramificati ad internodi medio-corti. Si adatta ai diversi terreni purché non umidi ed eccessivamente clorosanti e preferisce climi temperati non eccessivamente caldi e buone esposizioni.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento e potatura purché non troppo espanse e ricche. Sono consigliabili forme di allevamento a controspalliera, sesti d'impianto abbastanza fitti, potature corte o lunghe ma non ricche. Si adatta anche a forme libere totalmente meccanizzabili. La potatura verde richiede interventi in epoche ben precise per alleggerire la vegetazione e rendere meno sensibile il grappolo agli attacchi di botrite.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: precoce.
Produzione: con impianti fitti si possono ottenere buone produzioni, essendo il vitigno abbastanza fertile. È opportuno non esagerare per non indebolire eccessivamente la pianta.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: è molto sensibile alla botrite e al marciume acido; richiede pertanto accurate operazioni di potatura verde nei climi tendenzialmente umidi. È abbastanza sensibile alla clorosi.
Potenziale enologico: se vinificato in bianco dà un vino di colore giallo paglierino, profumato, di sapore asciutto, alcolico, morbido, giustamente acido, che con leggero invecchiamento assume un finissimo bouquet. Se vinificato "in ramato" dà un vino dal sapore leggermente amarognolo, fruttato, di corpo, caldo.
Cloni in moltiplicazione: Pinot Grigio R6, VCR5, ISVF1T, SMA505, SMA514, ERSAFVG150, ERSAFVG151; cloni francesi: Inra-Entav 52, 457.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Pinot Grigio VCR204, VCR206, VCR273.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	969	1.985	3.413	6.668	15.484

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	601	520	893	1.759	2.452

PINOT GRIGIO
R6

Origine: Rauscedo (PN)



Anno di omologazione: 1969

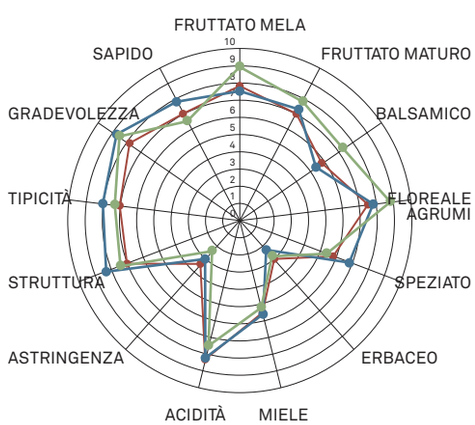
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini fruttati di buona acidità anche adatti all'invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — R6 — VCR5



PINOT GRIGIO
VCR5

Origine: Rauscedo (PN)



Anno di omologazione: 1995

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini eleganti, profumati, di corpo. Indicato il taglio con R6.

PINOT NERO



Coltivato in origine nella Borgogna e nello Champagne, il vitigno si è diffuso in Germania ed in altre zone viticole del mondo; in Italia viene coltivato soprattutto in Trentino Alto Adige ed in Lombardia; scarsa ma in fase di espansione è la sua diffusione in Friuli e nel centro Italia. È il capostipite della famiglia dei Pinots dal quale per mutazione sono derivati il Bianco e il Grigio.

Caratteri ampelografici: la varietà non è omogenea presentando diversi biotipi che si differenziano, in funzione degli obiettivi della selezione, nella forma della foglia, nella grandezza e forma del grappolo, nella quantità e qualità della produzione. Nella descrizione sarà evidenziato il Pinot Nero più intensamente coltivato in Borgogna. Germoglio ad apice mediamente espanso, cotonoso, biancastro. Foglia media, tondeggiante, trilobata, lembo a coppa, spesso, di colore verde scuro, pagina inferiore leggermente tomentosa. Seno peziolare a V aperto o chiuso. Grappolo piccolo, compatto, cilindrico, spesso con un'ala evidente e con peduncolo corto e grosso. Acino medio-piccolo, a stacco abbastanza facile; buccia nero-violacea, pruinosa, leggera; polpa a sapore semplice.
Attitudini colturali: vitigno di media vigoria, con portamento della vegetazione ricadente; tralci ramificati, internodi medio-corti. Si adatta ai diversi terreni purché non eccessivamente fertili ed umidi; preferisce climi temperati e non eccessivamente caldi e possibilmente buone esposizioni.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento e potatura purché non troppo espanse e ricche. Sono consigliabili forme di allevamento a controspalliera, sesti di impianto abbastanza fitti, potature corte o lunghe ma non ricche.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: precoce.
Produzione: buona e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: è sensibile alla botrite e al marciume acido ed un po' alla clorosi per cui nei climi tendenzialmente umidi è necessaria un'accurata potatura verde.
Potenziale enologico: dà un vino di alta qualità sia vinificato in rosso, sia in bianco. Nella vinificazione in rosso dà un vino delicato che si affina notevolmente con l'invecchiamento; nella vinificazione in bianco, per la preparazione di vino spumante, dà un vino caratteristico, ottimo per il suo fragrante bouquet.
Cloni in moltiplicazione: Pinot Nero R4, VCR9, VCR18, VCR20, ISV15, 5V 17, LB4, LB9, SMA185, SMA191, SMA201, MIRA01-3004, MIRA95-3047, MIRA98-3140; cloni francesi: Inra-Entav113, 115, 292, 521, 667, 777, 872.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Pinot Nero VCR274, VCR453.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	1.427	2.143	3.538	3.314	4.441

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	11.876	17.270	21.971	25.871	28.006

PINOT NERO
R4

Origine: Grave del Friuli

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini ricchi in colore e struttura, tipici, adatti anche alla produzione di base spumante.

PINOT NERO
VCR9

Origine: California

Anno di omologazione: 2003

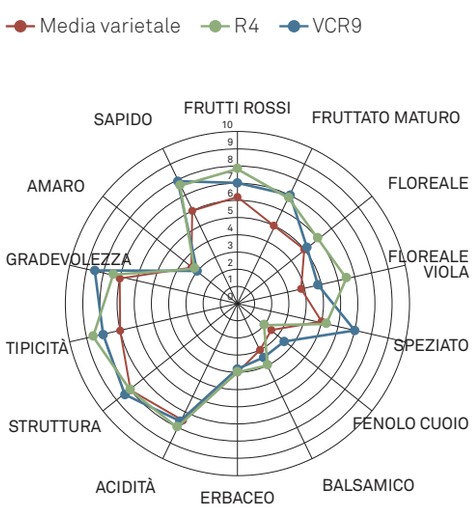


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini con particolari profumi di frutti di sottobosco e ciliegia, adatti sia alla vinificazione in rosso che come base spumante.

ANALISI SENSORIALE



PINOT NERO

VCR18

Origine: Tauriano (PN)

Anno di omologazione: 1995



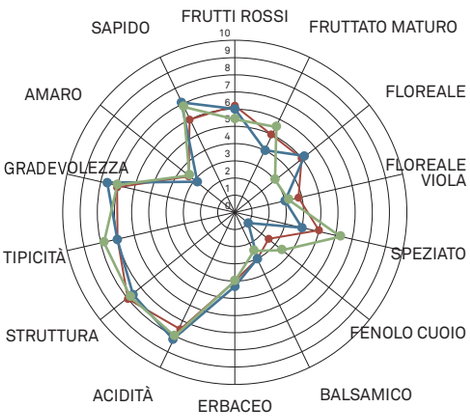
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di buona intensità colorante, profumati (viola e speziato), dotati di ottima struttura e pertanto adatti al medio-lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR18 — VCR20



PINOT NERO

VCR20

Origine: Torrazza Coste (PV)

Anno di omologazione: 2000



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini ricchi in antociani e polifenoli, particolarmente aromatici (floreale e frutti rossi), adatti anche all'invecchiamento.

PINOT NERO

VCR274*

Origine: Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

* In via di omologazione



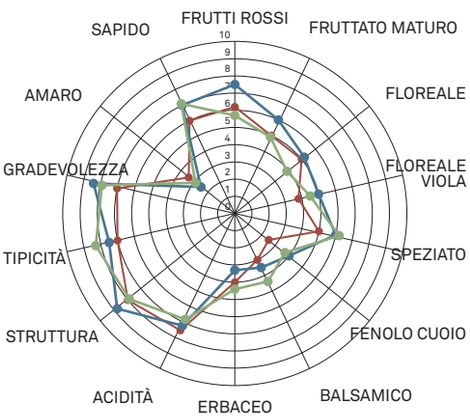
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini con un ampio profilo aromatico, di ottima struttura. È un clone a duplice attitudine adatto sia alla vinificazione in rosso, sia come base spumante.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR274* — VCR453*



PINOT NERO

VCR453*

Origine: Mariano del Friuli (GO)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: possiede un ottimo quadro aromatico e un profilo sensoriale ampio con note fruttate, floreali e speziate intense e superiori alla media varietale. È un clone a duplice attitudine che apporta alle miscele clonali ampiezza ed aromaticità oltre che ottimi livelli di corpo e di tipicità. Produzione al di sotto della media e non sempre costante.

PRIMITIVO



Di origine incerta, forse nativo della Dalmazia per la sua parentela con il Plavac Mali, era coltivato in epoca antica a Gioia del Colle, in provincia di Bari, e si è diffuso successivamente nel Tarantino. In California è conosciuto come Zinfandel.

Caratteri ampelografici: la varietà è relativamente omogenea, caratteristiche differenziali riguardano la forma e la grandezza del grappolo. Germoglio ad apice espanso, lanuginoso, verde chiaro con orlo carminato. Foglia media, pentagonale, quinquelobata, lembo verde cupo, ondulato, lanuginoso sulla pagina inferiore, denti molto evidenti. Seno peziolare a lira chiusa con bordi sovrapposti. Grappolo medio, conico-cilindrico, semicompatto, alato. Acino medio, sferoide, di colore blu; buccia relativamente spessa e pruinosa; polpa succosa di colore vinoso e di sapore speciale, dolce.
Attitudini colturali: vitigno abbastanza vigoroso con portamento della vegetazione eretto e tralci di discreta robustezza ad internodi medi. Preferisce climi caldi, asciutti e terreni non troppo fertili, argilloso-calcarei, profondi.
Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento a limitata espansione e si adatta a potature diverse purché non ricche. Non sono consigliabili forme espanse per la meccanizzazione integrale.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: precoce.
Produzione: buona, ma può essere incostante in funzione del clima; ha femminelle fertili che danno luogo ad una seconda produzione più tardiva.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile alla botrite soprattutto in autunni piovosi; in certe annate può essere soggetto a colature ed alla scottatura degli acini; non sopporta le brinate tardive.
Potenziale enologico: dà un vino di colore vivo, rosso violaceo, molto alcolico, di media acidità, di corpo, provvisto di aroma particolare, adatto al taglio dato il suo elevato contenuto in antociani e l'elevata gradazione alcolica.
Cloni in moltiplicazione: Primitivo VCR367, VCR368, VCR369, UBA46H, UBA47A, UBA55A.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	47.688	31.693	17.248	7.951	9.166

PRIMITIVO
VCR367

Origine:
Fragagnano (TA)

Anno di omologazione: 2009



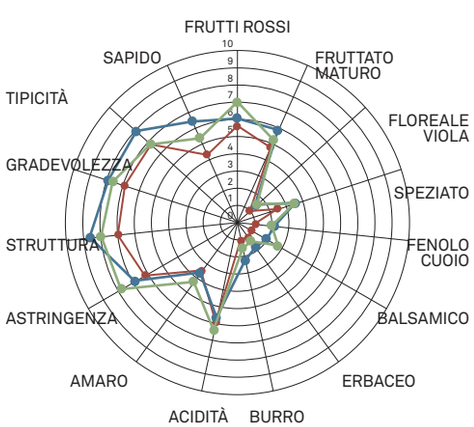
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di colore, di ottima struttura, sapidi; profilo aromatico caratterizzato da sentori di frutti rossi e leggero speziato.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR367 — VCR368



PRIMITIVO
VCR368

Origine:
Fragagnano (TA)

Anno di omologazione: 2009



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore intenso, fruttati, gradevolmente speziati, tipici. Il profilo polifenolico è particolarmente ricco, con tannini dolci che allungano il retrogusto. Il clone è indicato per vini da medio-lungo invecchiamento.

PRIMITIVO

VCR369

Origine:
Fragagnano (TA)

Anno di omologazione: 2009

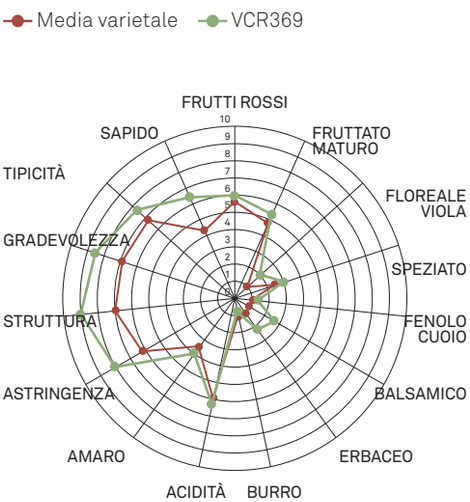


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, di media acidità, speziati, di buona struttura. Nel complesso aromatico risultano prevalenti il fruttato maturo, il floreale e i sentori di erbaceo, cacao, liquirizia. È un clone per vini da medio-lungo invecchiamento e da taglio.

ANALISI SENSORIALE



RABOSO PIAVE



Vitigno coltivato in Veneto, in particolare in provincia di Treviso e Padova, e in zona Bagnoli-Conselve sotto il nome di Friularo.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice poco espanso, cotonoso, biancastro. Foglia pentagonale, orbicolare con seno peziolare a U aperto. Pagina inferiore leggermente feltrata. In autunno la foglia assume la colorazione rossa a differenza di quella del Raboso Veronese che diventa gialla. Grappolo di media grandezza, cilindrico-piramidale, compatto, con una o due ali. Acino medio, sferoidale; buccia spessa, molto pruinosa; polpa leggermente colorata, acidula.
Attitudini colturali: vitigno di elevata vigoria con portamento della vegetazione semieretto; predilige terreni alluvionali, profondi o sassosi e climi temperati freschi.
Allevamento e potatura: necessita di sistemi di allevamento espansi ma può adattarsi anche al Guyot purché venga praticata un'oculata potatura verde.
Epoca di germogliamento: precoce.
Epoca di maturazione: tardiva.
Produzione: elevata e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile all'oidio e alle gelate primaverili.
Potenziale enologico: dà vini ricchi di colore, di elevata acidità fissa, tannici, di corpo. Con vendemmia tardiva si ottengono vini più rotondi dall'intenso profumo di marasca, pronti anche dopo breve invecchiamento.
Cloni in moltiplicazione: Raboso Piave R11, VCR19, VCR20, VCR43, ISVV2.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Raboso Piave VCR232, VCR461.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	7.938	3.545	1.952	1.330	971

RABOSO PIAVE
R11

Origine: Tezze di Piave (TV)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di colore di elevata acidità, di gradevole profumo e sapore fruttato. Sopportano il lungo invecchiamento. Nei tagli apportano acidità e colore.

RABOSO PIAVE
VCR19
(Biotipo Friularo)

Origine: Bagnoli di Sopra (PD)

Anno di omologazione: 2004

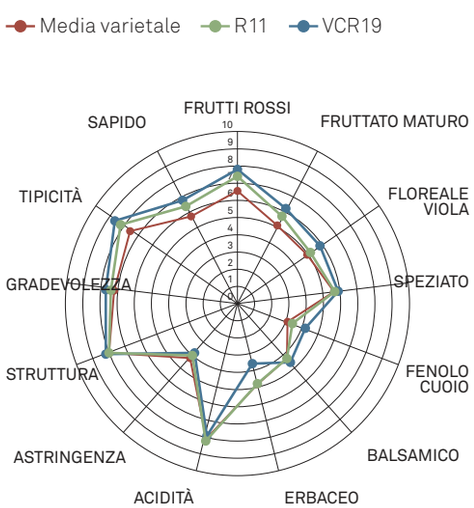


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona-ottima intensità colorante, molto tipici. Con la sovramaturazione si ottengono vini con tannini morbidi con sentori di confetture rosse.

ANALISI SENSORIALE



RABOSO PIAVE

VCR20

(Biotipo Friularo)

Origine: Bagnoli di Sopra (PD)

Anno di omologazione: 2002



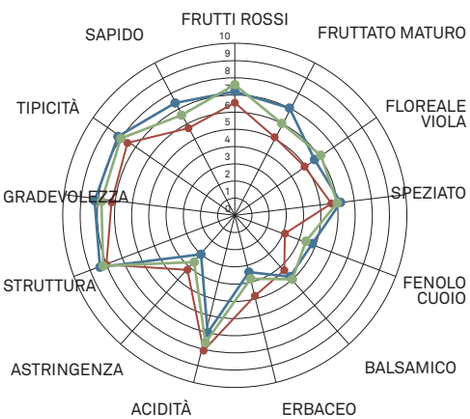
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona acidità e tannicità, freschi, da utilizzarsi preferibilmente come frizzanti o spumanti.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR20 — VCR43



RABOSO PIAVE

VCR43

(Biotipo Friularo)

Origine: Bagnoli di Sopra (PD)

Anno di omologazione: 2002



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di notevole struttura e tannicità che gradiscono l'affinamento in botte, meglio se derivati da uve sovramature per ottenere prodotti più morbidi.

RABOSO PIAVE

VCR232*

Origine: Tezze di Piave (TV)

* In via di omologazione



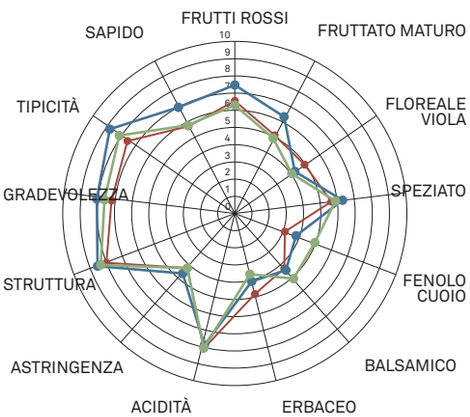
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima tonalità e intensità colorante, di ottima struttura, con aromi di liquirizia, fenolo-cuoio e cacao.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR232* — VCR461*



RABOSO PIAVE

VCR461*

Origine: Tezze di Piave (TV)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona tonalità e intensità colorante, di ottima struttura e buona acidità. Sono preminenti le note di frutti rossi e di frutta matura.

REBO



Vitigno ottenuto negli anni '20 da Rebo Rigotti presso la Stazione Sperimentale di San Michele all'Adige incrociando Merlot x Teroldego.

Caratteri ampelografici: apice del germoglio aperto, cotonoso, di colore bianco-verdastro. Foglia di medie dimensioni, pentagonale, trilobata o pentalobata con seno peziolare a V. Pagina inferiore sublanuginosa. Grappolo medio-grosso, conico, alato, mediamente compatto. Acino di dimensioni medie con buccia di medio spessore, consistente; polpa di sapore neutro.
Attitudini colturali: vitigno di elevata vigoria con portamento della vegetazione semieretto. Preferisce terreni di medio impasto tendenti all'argilloso, leggermente calcarei, e climi da temperato-caldi a caldi.
Allevamento e potatura: preferisce la conduzione a Guyot e comunque predilige potatura lunga.
Epoca di germogliamento: tardiva.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: abbondante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate primaverili.
Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura con elevato contenuto in antociani, dal profumo delicato e gradevole. Ottimo il profilo polifenolico con tannini rotondi e morbidi. Adatto al breve-medio invecchiamento.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	n.d.	34	39	270

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DEL REBO "VCR"

VARIETÀ	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Rebo	Campo prova VCR Coriano	2008	Cord. Sper.	4.000	2,25	9,0	25,5	6,4	3,61
Rebo	Campo prova VCR Coriano	2009	Cord. Sper.	4.000	2,40	9,6	24,6	6,8	3,65
Rebo	Campo prova VCR Coriano	2010	Cord. Sper.	4.000	2,20	8,8	25,1	6,2	3,58
DATI MEDI				**4.000**	**2,28**	**9,13**	**25,07**	**6,47**	**3,61**

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	FLAVONOIDI (mg/l)	ANTOCIANI (mg/l)	POLIFENOLI TOTALI (mg/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	5,8	2,15	0,68	3,6	30,6	2.270	680	3.340	15,49	6,8	0,56
	5,3	1,80	0,21	3,58	29,6	1.910	690	2.040	14,91	4,5	0,37
	5,8	2,27	0,66	3,8	32,59	2.130	736	2.167	15,24	5,1	0,54
DATI MEDI	**5,63**	**2,07**	**0,52**	**3,66**	**30,93**	**2.103**	**702**	**2.516**	**15,21**	**5,47**	**0,49**

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO



Fa parte dei vitigni denominati "Refoschi", autoctoni del Friuli-Venezia Giulia; forse l'origine si colloca nelle zone carsiche ed istriane.

Caratteri ampelografici: varietà abbastanza omogenea, si differenzia leggermente nella forma, lunghezza e compattezza del grappolo. Germoglio ad apice medio, cotonoso, giallo-biancastro con sfumature rosa. Foglia grande, tondeggiante, trilobata, con lembo di colore verde scuro un po' bolloso, leggermente pelosa nella pagina inferiore. Seno peziolare a V aperto. Grappolo medio-lungo a forma piramidale, alato, semispargolo con peduncolo rosso vinoso. Acino medio, tendente all'ellissoide, di colore blu-nero, spesso appassito nella parte finale del grappolo; buccia piuttosto leggera e pruinosa; polpa succosa, acidula, di sapore semplice; facile il distaccamento del rachide.
Attitudini colturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione ricadente e tralci medio-lunghi ad internodi lunghi. Nei terreni freschi e fertili non porta spesso a maturazione l'uva; preferisce le buone esposizioni.
Allevamento e potatura: esige forme di allevamento medie od espanse e potature lunghe. Si rende necessaria un'adeguata potatura a verde per la completa maturazione dell'uva. Si adatta difficilmente a forme per la meccanizzazione integrale.
Epoca di germogliamento: precoce.
Epoca di maturazione: tardiva.
Produzione: abbondante e costante; non si deve abusare nella carica di gemme per pianta al fine di ottenere un prodotto di qualità.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: un po' sensibile all'oidio ed al disseccamento del rachide. Buona la resistenza al freddo invernale ma non alle gelate tardive.
Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino intenso, tannico, non molto alcolico, con profumo vinoso e fruttato, leggermente erbaceo, particolare. Si affina con un leggero invecchiamento, assumendo profumi ed aromi di alto pregio.
Cloni in moltiplicazione: Refosco dal Peduncolo Rosso VCR14, VCR473, ISVF1, ISVF4T, ERSAFVG400, ERSAFVG401, ERSAFVG402, ERSAFVG403.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Refosco dal Peduncolo Rosso VCR59, VCR61, VCR275, VCR278, VCR279, VCR280.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	623	869	900	719	1.200

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

VCR14

Origine: Grave del Friuli, Rauscedo (PN)

Anno di omologazione: 1995



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona alcolicità, struttura e acidità fissa caratterizzati da spiccati sentori fruttati. Acquisiscono morbidezza e complessità con l'affinamento in botte.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

VCR473

(Sel. Petrussi)

Origine: Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

Anno di omologazione: 2007

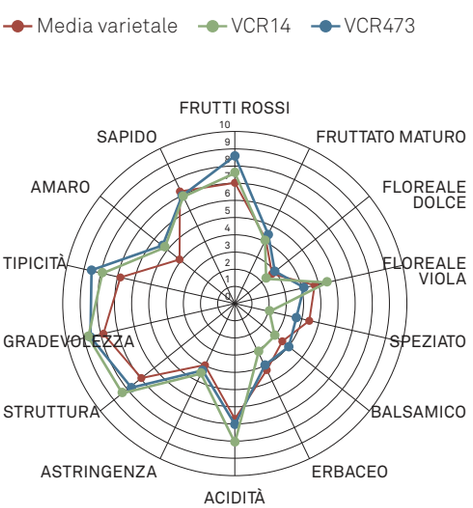


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottimo contenuto di antociani, strutturati, con intensi sentori di frutti rossi, molto adatti all'invecchiamento e al taglio con il VCR14.

ANALISI SENSORIALE



RIBOLLA



Vitigno di antica origine friulana coltivato soprattutto nelle aree collinari delle province di Gorizia e Udine.

Caratteri ampelografici: la varietà presenta due biotipi, la Ribolla gialla e la Ribolla verde; quest'ultima non ha avuto particolare diffusione. Germoglio ad apice sublanuginoso di colore verde dorato. Foglia di media grandezza, quasi intera, con tre lobi laterali appena accennati, rotonda. Seno peziolare aperto. Pagina inferiore glabra. Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, semispargolo. Acino medio di forma discoidale; buccia pruinosa poco spessa; polpa dolce di sapore neutro.
Attitudini colturali: vitigno di buon vigore con portamento della vegetazione semieretto. Predilige climi freschi, ventilati, e terreni collinari ben esposti.
Allevamento e potatura: predilige forme di allevamento con potatura lunga tipo Guyot.
Epoca di germogliamento: tardiva.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: discreta e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: è sensibile alla colatura e alla botrite nelle annate umide e piovose. Sfugge alle gelate tardive.
Potenziale enologico: dà vini di ottima acidità e freschezza caratterizzati da aroma fine, floreale, di non molto corpo.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Ribolla VCR100, VCR417.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	149	93	178	284	295

RIBOLLA

VCR100*

(Sel. Petrussi)

Origine: Cividale del Friuli (UD)

* In via di omologazione



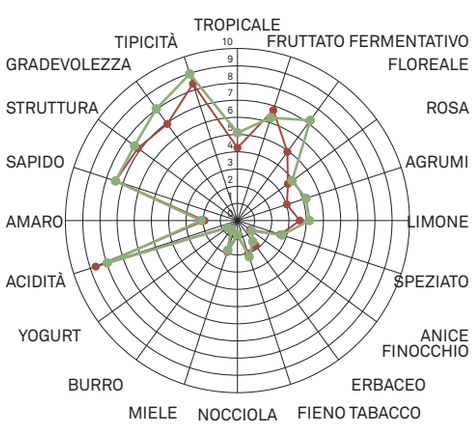
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di giusta alcolicità e sapore gradevole, freschi, di buona acidità, da consumarsi giovani sia come vino tranquillo che spumantizzato.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR100*



RIESLING B.



Vitigno originario delle vallate del Reno, si è diffuso successivamente in altri stati del Nord e Centro Europa, mentre in Italia si trova coltivato in Trentino Alto Adige e più in generale nelle zone collinari del Nord-Est.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea; caratteri differenziali si riscontrano nella grandezza del grappolo e nelle caratteristiche organolettiche del prodotto. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, biancastro, con foglioline apicali spiegate e biancastre. Foglia di media grandezza, tondeggiante quasi intera, lembo spesso, ondulato, di colore verde scuro, nervature alla base rosso-violacee, evidenti. Seno peziolare a V stretto talvolta con bordi sovrapposti. Pagina inferiore aracnoidea. Grappolo piccolo, compatto, tozzo. Acino medio-piccolo, sferoide, di colore giallo ambrato; buccia consistente; polpa succosa di sapore delicatamente aromatico.
Attitudini colturali: vitigno di ottima vigoria con portamento della vegetazione semiricadente e non troppo equilibrato. Preferisce località di collina ben esposte e terreni non troppo argillosi e umidi.
Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento leggermente espanse e potature medio-lunghe.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: discreta ed abbastanza costante, purché non intervengano fenomeni di colatura.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: soggetto a colatura in aree non adatte, richiede zone ben esposte e ventilate per evitare eccessivi danni da botrite. Buona la resistenza ai freddi invernali e tardivi.
Potenziale enologico: dà un ottimo vino fine, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, asciutto, leggermente aromatico, vivo, profumato.
Cloni in moltiplicazione: Riesling (Renano) R2, VCR3, ISV3, ISVF1T; cloni francesi: Inra-Entav 49.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	374	283	378	623	700

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	1.047	2.195	2.918	3.404	3.423

RIESLING (RENANO)

R2

Origine: San Michele all'Adige (TN)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino che si caratterizza per il profumo delicatissimo che si evolve in un fine bouquet; da consumarsi giovane.

RIESLING (RENANO)

VCR3

Origine: Cervignano (UD)

Anno di omologazione: 1995

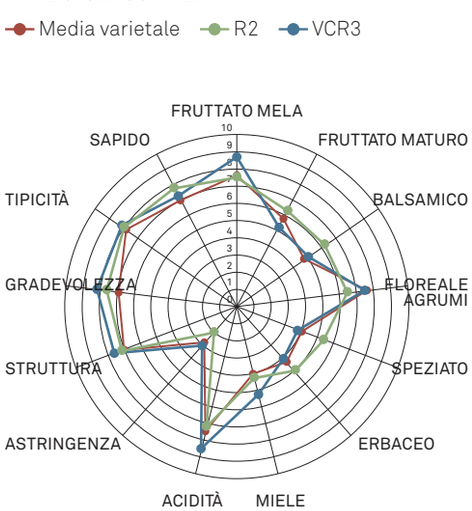


▼ MEDIA VARIETALE

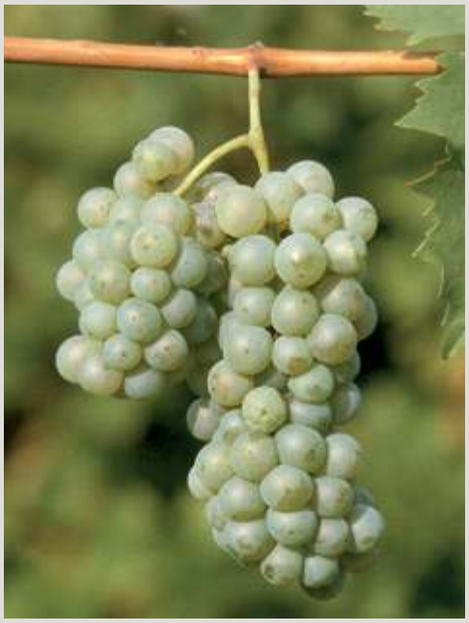
VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima acidità e struttura. Alla degustazione è risultato particolarmente interessante per il profumo ed il corpo.

ANALISI SENSORIALE



RIESLING ITALICO







SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	1.899	2.027	2.359	2.030	350

Probabilmente originario dell'Europa centrale, attualmente è molto diffuso lungo il Danubio orientale; in Italia trova l'epicentro di coltivazione nell'Oltrepò pavese; è presente pure in alcune aree collinari del Veneto. In Slovenia è denominato Grasevina.

Caratteri ampelografici: la varietà è molto omogenea e le differenze riguardano soprattutto il vigore e la produttività. Germoglio ad apice espanso, vellutato, verde-biancastro con sfumature gialle. Foglia media, quasi intera o trilobata, lembo verde chiaro, lucente, denti pronunciati. Seno peziolare a V-U con bordi che non sempre vi si avvicinano. Pagina inferiore aracnoidea. Grappolo medio-piccolo, cilindrico, compatto, con un'ala. Acino medio, sferoide, di colore giallo più o meno carico; buccia consistente, con ombelico evidente; polpa succosa, dolce, di sapore semplice.
Attitudini colturali: vitigno di vigoria discreta con portamento della vegetazione ricadente ma equilibrato. Si adatta ai diversi tipi di terreno purché non poveri di magnesio o molto umidi, possibilmente collinari; accetta climi diversi con preferenza per quelli asciutti.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento e potatura purché non troppo espanse e ricche. Per tale motivo è facile operare a livello di meccanizzazione nelle varie operazioni con forme di allevamento adeguate.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: buona e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale. Molto sensibile alla carenza di magnesio. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate primaverili.
Potenziale enologico: dà un vino giallo paglierino, leggermente profumato, di sapore asciutto, non molto di corpo, giustamente alcolico, gradevolmente amarognolo e fruttato, provvisto da giovane di fragrante freschezza. Adatto anche alla produzione di vini spumanti e frizzanti.
Cloni in moltiplicazione: ISV1, FEDIT10, RI12V18, RI12V23.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Riesling Italico VCR364, VCR365.

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DEL RIESLING ITALICO RI-12-V23

VARIETÀ	CLONE	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Riesling Italico	RI-12-V23	Centro marze VCR Grado	2007	Cord. Sper.	2.900	2,9	8,41	23	7	3,57
Riesling Italico	RI-12-V23	Centro marze VCR Grado	2009	Cord. Sper.	2.900	3	8,70	23,4	7	3,47
Riesling Italico	RI-12-V23	Centro marze VCR Grado	2010	Cord. Sper.	2.900	3,1	8,99	21	6,7	3,36
DATI MEDI					**2.900**	**3**	**8,7**	**22,47**	**6,9**	**3,47**

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	6,6	1,6	1,9	3,12	20,8	14,02	1,9	0,51
	6,1	2,43	2,23	3,16	19,3	14,27	1,3	0,17
	6,52	3,23	1,94	3,22	19,35	12,76	1,5	0,25
DATI MEDI	**6,41**	**2,42**	**2,02**	**3,17**	**19,82**	**13,68**	**1,57**	**0,31**

RONDINELLA



Di origine sconosciuta, il vitigno viene coltivato prevalentemente nel Veronese, nella zona del Valpolicella e del Bardolino. Nella vinificazione le uve vengono mescolate con quelle degli altri vitigni locali.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, non ci sono differenze sostanziali fra i vari biotipi che la costituiscono. Germoglio ad apice espanso, verde-giallastro con sfumature rosate, poco peloso. Foglia di media grandezza, pentagonale, profondamente quinquelobata, pagina inferiore setolosa. Seno peziolare a U o a lira. Grappolo medio-grande, piramidale, alato, mediamente compatto. Acino medio, sferoide, di colore nero violaceo; buccia molto pruinosa, consistente; polpa succosa, di sapore semplice, dolce.
Attitudini colturali: vigoria elevata con portamento della vegetazione abbastanza equilibrato e semieretto. Tralci lunghi ed abbastanza robusti, internodo lungo. Si adatta a diversi tipi di terreno e di clima, essendo un vitigno piuttosto rustico.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme più o meno espanse di allevamento preferendo le potature medio-lunghe e piuttosto ricche.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: abbondante e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: molto buona, sopporta un lungo appassimento in fruttaio. Sensibile alla siccità.
Potenziale enologico: vinificato in purezza, dà un vino di colore rosso rubino, con discreta acidità e non molto alcolico e tannico, di corpo medio, con profumo gentile ed intenso. Normalmente la vinificazione avviene in mescolanza con uve degli altri vitigni locali per la costituzione dei vini Valpolicella e Bardolino.
Cloni in moltiplicazione: Rondinella R1, VCR32, VCR38, ISVCV23, ISVCV73, ISVCV76.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	3.278	3.441	2.975	2.874	2.618*

* Dati Regione Veneto

RONDINELLA R1

Origine: Fumane (VR)



Anno di omologazione: 1969

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini fruttati, tipici, di buona intensità colorante. All'uvaggio aggiunge colore e profumo. Adatto anche all'appassimento.

RONDINELLA VCR32

Origine: Negrar (VR)



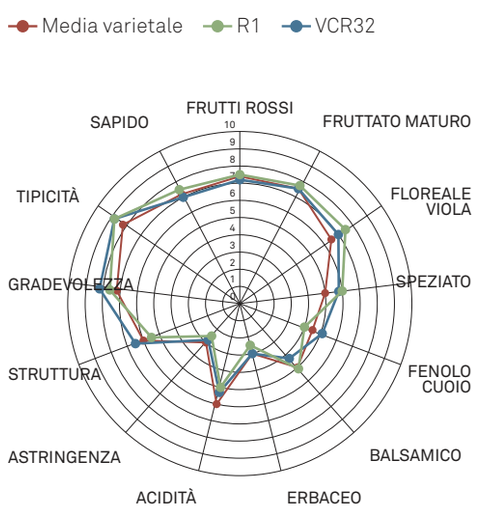
Anno di omologazione: 2002

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini con ottima struttura e colore, fruttati. Ideale il taglio con il VCR38.

ANALISI SENSORIALE



RONDINELLA

VCR38

Origine: Negrar (VR)

Anno di omologazione: 2002

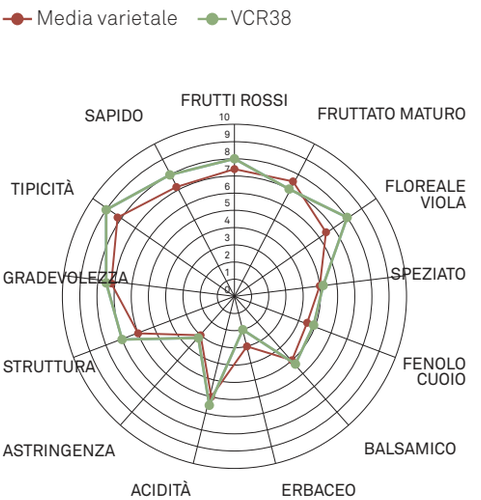


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima intensità colorante, strutturati, da medio-lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE





Vigneti in Val d'Illasi (VR)

SAGRANTINO



Vitigno di origine sconosciuta probabilmente proveniente dalla Grecia, diffuso in Montefalco (Umbria).

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, anche perché fino a metà degli anni '90 era scarsamente coltivata e sostanzialmente veniva moltiplicato un solo biotipo. Germoglio con apice a ventaglio, cotonoso, di colore verde biancastro con margine carminato. Foglia media orbicolare, trilobata, raramente quinquelobata. Seno peziolare a U poco aperto. Pagina inferiore lanuginosa. Grappolo medio-piccolo, cilindrico-conico, alato, semispargolo. Acino medio, sferoidale con buccia spessa, pruinosa; polpa a sapore semplice.
Attitudini colturali: vitigno di media vigoria con portamento della vegetazione eretto. Dà i migliori risultati in terreni di medio impasto tendenti al pesante, ben esposti. Ottimamente valorizzato nel suo areale tipico.
Allevamento e potatura: predilige sistemi di allevamento mediamente espansi e potature medio-lunghe. È necessario intervenire con potature verdi frequenti.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: tardiva.
Produzione: media, spesso irregolare.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: media all'oidio e alla botrite, sensibile alla peronospora. Elevata resistenza ai freddi invernali.
Potenziale enologico: dà vini di colore rosso amaranto, leggermente profumati, dal sapore armonico, gradevole, con un'ottima struttura che permette invecchiamento anche lungo. Si presta anche alla produzione di vini da dessert, previo appassimento delle uve.
Cloni in moltiplicazione: Sagrantino VCR226, 2ISVICAPG.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	75	61	161	361	853

SAGRANTINO
VCR226

Origine: Gualdo Cattaneo (PG)

Anno di omologazione: 2009



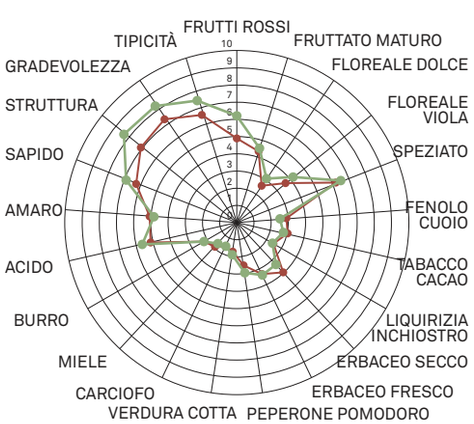
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino dall'aroma pieno che richiama le more di rovo, di ottima struttura, leggermente tannico; si adatta all'invecchiamento in botti di rovere. Le uve si prestano all'appassimento per dare vini dolci da dessert.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR226



SANGIOVESE



Vitigno di origine toscana secondo tutti gli autori o comunque dell'Appennino tosco-emiliano. Ha trovato ampia diffusione in tutta l'Italia centrale distinguendosi in biotipi diversi. Più recente è la sua coltivazione nel Sud e nelle Isole. In Corsica è coltivato sotto il nome di Nielluccio.





Caratteri ampelografici: la varietà popolazione è abbastanza difforme; i biotipi si distinguono per grandezza o forma del grappolo, per le dimensioni dell'acino, per la forma della foglia e per la vigoria. Attualmente sono in coltivazione nelle varie aree un elevato numero di cloni, espressione dei vari biotipi. Germoglio ad apice espanso o semi-espanso, di colore verde biancastro con orlo leggermente carminato. Foglia di media grandezza, pentagonale, pentalobata, talvolta trilobata. Seno peziolare ad U più o meno largo, talvolta a V un po' aperto. Pagina inferiore glabra. Grappolo da medio a medio-grosso a medio-piccolo a seconda di biotipi di forma cilindrico-piramidale o conico-piramidale con una o due ali. Acino di media grandezza, ovoide; buccia pruinosa non spessa; polpa a sapore semplice.
Attitudini colturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione eretto. Tralci robusti ad internodo di media lunghezza. Ha un'ampia adattabilità ai diversi ambienti ma preferisce i terreni non fertili ove dà un prodotto di buona qualità; esige climi asciutti e tendenzialmente caldi per una buona maturazione dell'uva.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento, tanto a potatura corta che lunga. Ha tralci di facile conduzione però esige potature verdi per evitare attacchi di crittogame ai grappoli. Facile a ogni forma di allevamento e potatura completamente meccanizzabile.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: abbondante e costante; non bisogna esagerare nella carica di gemme per non declassare la qualità del prodotto.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: un po' sensibile all'oidio, di più alla botrite. Sensibile al freddo invernale e alle gelate primaverili. Soffre leggermente la clorosi.
Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino intenso, tannico, di buon corpo, armonico, con gradevole retrogusto amarognolo; fruttato da giovane, invecchiato sprigiona profumi affinandosi notevolmente.
Cloni in moltiplicazione: Sangiovese R10, R24, VCR4, VCR5, VCR6, VCR16, VCR19, VCR23, VCR30, VCR102, VCR103, VCR105, VCR106, VCR108, VCR109, VCR116, VCR207, VCR209, VCR214, VCR218, VCR235, VCR237, SSF9A548, APSG1, APSG2, BBS11, C.FUTURO2, C.FUTURO3, TIN50, JANUS10, JANUS50, BF10, BF30, PECCIOLI1, ISVRC1, ISV2.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: VCR13, VCR17, VCR21.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	75.217	100.541	86.195	69.746	70.345

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	–	2.552	1.393	1.625	1.646

SANGIOVESE
R10

Origine: Antella (FI)



Anno di omologazione: 1969

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini fruttati, freschi, di pronta beva o breve invecchiamento, di limitata struttura e ricchezza in polifenoli.

SANGIOVESE
R24

Origine: Predappio (FO)



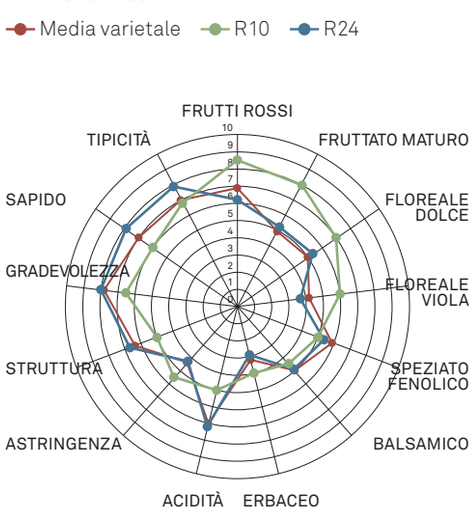
Anno di omologazione: 1969

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di medio-lungo invecchiamento, strutturati, ricchi di colore, di ottimo profilo polifenolico.

ANALISI SENSORIALE



SANGIOVESE
VCR4

Origine: Antella (FI)

Anno di omologazione: 1995



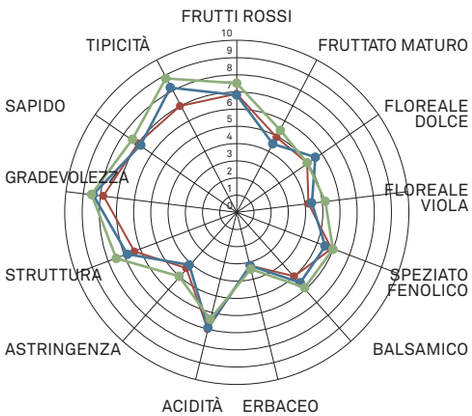
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di buona struttura, speziato-fruttati, da breve-medio invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR4 — VCR5



SANGIOVESE
VCR5

Origine: Montalcino (SI)

Anno di omologazione: 1994



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini ricchi in antociani, fruttati, di ottima struttura, da medio-lungo invecchiamento; tannini particolarmente morbidi e rotondi.

SANGIOVESE
VCR6

Origine: Montalcino (SI)

Anno di omologazione: 1994



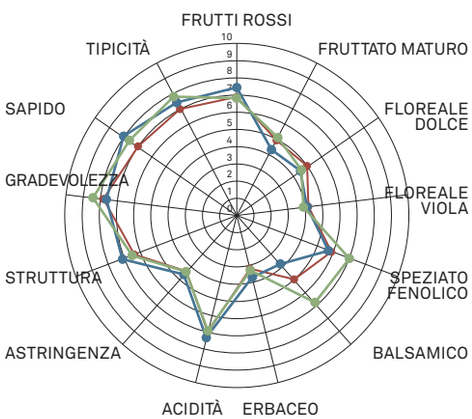
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini ricchi di aroma, speziati, robusti, adatti al lungo invecchiamento. Molto evidenti le note speziato-fenoliche e balsamiche.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR6 — VCR16



SANGIOVESE
VCR16

Origine:
Vecchiazzano (FO)

Anno di omologazione: 1996



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini leggermente speziati, strutturati, adatti al medio invecchiamento.

SANGIOVESE
VCR19

Origine: Predappio (FO)

Anno di omologazione: 1995



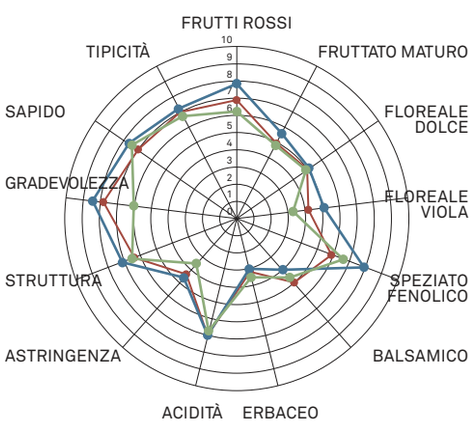
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini profumati, con sentori speziato-fenolici, adatti al medio-lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR19 — VCR23



SANGIOVESE
VCR23

Origine:
Vecchiazzano (FO)

Anno di omologazione: 1995



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini da lungo invecchiamento, speziati, ricchi in colore; ottimo il taglio con il VCR5 e il VCR103.

SANGIOVESE

VCR30

Origine: Mercatale Val di Pesa (FI)

Anno di omologazione: 1994



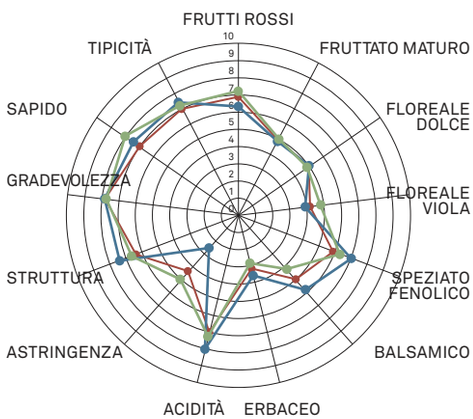
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini fruttati, ricchi di colore, di buona struttura: classico Sangiovese del Chianti.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR30 — VCR102



SANGIOVESE

VCR102

(Biotipo Prugnolo)

Origine: Montepulciano (SI)

Anno di omologazione: 1997



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di elevati sentori speziati da medio-lungo invecchiamento: è il classico Prugnolo.

SANGIOVESE

VCR103

Origine: Montalcino (SI)

Anno di omologazione: 1996



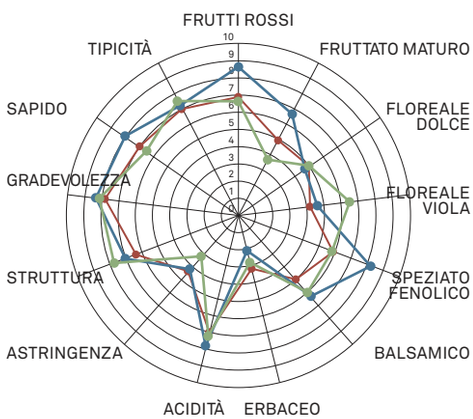
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di prolungato invecchiamento, speziati, ricchi di colore. Il profilo aromatico è caratterizzato da sentori di viola e frutti rossi.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR103 — VCR105



SANGIOVESE

VCR105

(Biotipo Morellino)

Origine: Scansano (GR)

Anno di omologazione: 2001



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini con ottima struttura, dotati di tannini dolci, rotondi. Interessante il taglio con il VCR106. Molto accentuate le componenti speziato-fenolico e fruttato.

SANGIOVESE

VCR106

(Biotipo Morellino)

Origine: Scansano (GR)

Anno di omologazione: 2000



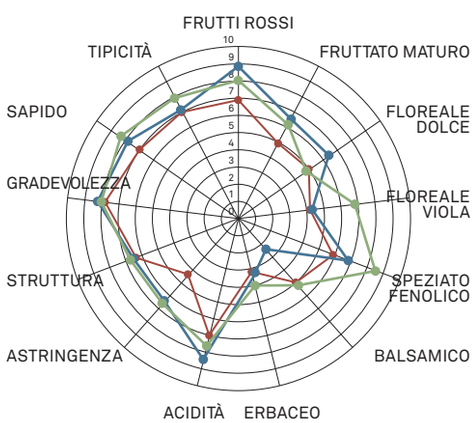
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini speziato-fruttati di corpo, sapidi, da prolungato invecchiamento. Evidenti le note di floreale (viola) e speziato-fenolico.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR106 — VCR108



SANGIOVESE

VCR108

(Biotipo Morellino)

Origine: Scansano (GR)

Anno di omologazione: 2000



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini meno speziati e strutturati del VCR6, da medio invecchiamento. Accentuate nel profilo aromatico le componenti frutti rossi, fruttato maturo e floreale.

SANGIOVESE

VCR109

(Biotipo Morellino)

Origine: Scansano (GR)

Anno di omologazione: 2001



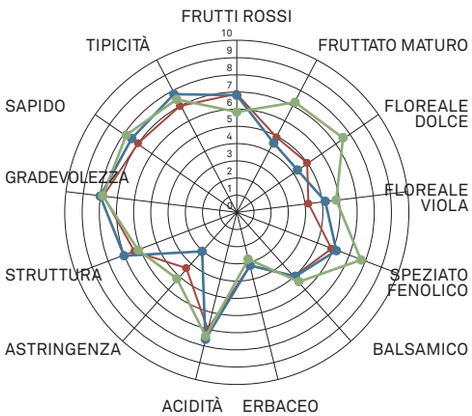
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini fruttato-floreali da breve–medio invecchiamento. Evidenti sono anche le note speziate. Discreta la struttura.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR109 — VCR116



SANGIOVESE

VCR116

(Biotipo Prugnolo)

Origine: Montepulciano (SI)

Anno di omologazione: 2001



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini con discreta struttura e contenuto in antociani, da breve-medio invecchiamento.

SANGIOVESE

VCR207

(Biotipo Todi)

Origine: Todi (PG)

Anno di omologazione: 2007



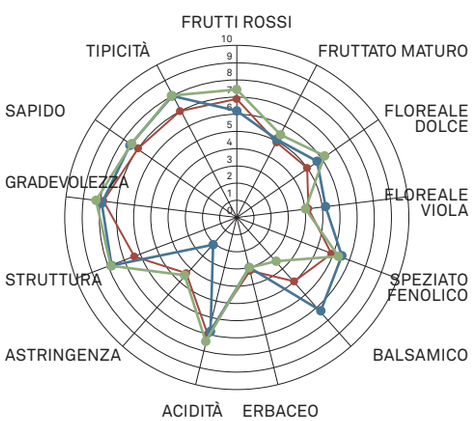
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini con ottimo contenuto in antociani, di buona struttura, speziati, per lungo invecchiamento in taglio con VCR23 e/o R24.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR207 — VCR209



SANGIOVESE

VCR209

Origine: Alto Chianti

Anno di omologazione: 2007



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini con ottimo contenuto in antociani e polifenoli, di acidità media, di elevata struttura, da lungo invecchiamento.

SANGIOVESE

VCR214

Origine: Alto Chianti

Anno di omologazione: 2007



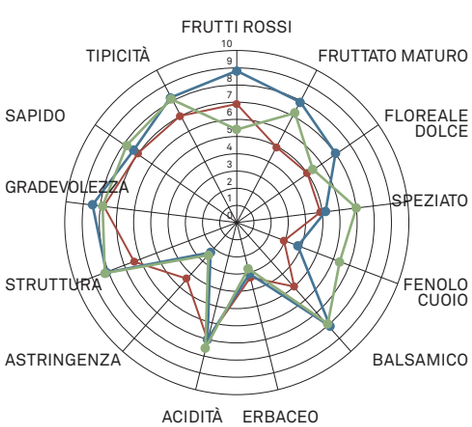
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini con discreto contenuto in antociani, di buon estratto, speziati-fruttati, da medio invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR214 — VCR218



SANGIOVESE

VCR218

Origine: Alto Chianti

Anno di omologazione: 2007



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini con buon tenore in antociani, di discreta struttura, particolarmente fruttati, adatti alla produzione di vini novelli. Indicato il taglio con il VCR214 e/o il VCR209.

SANGIOVESE
VCR235

Origine: Alto Chianti

Anno di omologazione: 2007



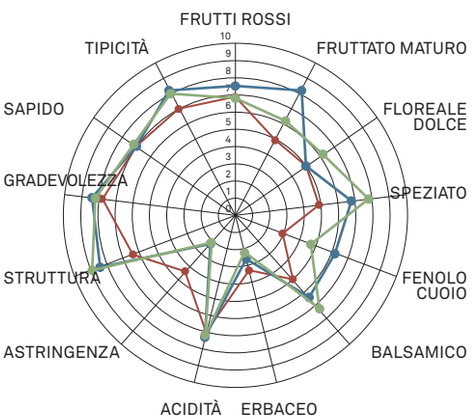
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini con buon contenuto in antociani, strutturati, speziato-fenolici. Indicato il taglio con VCR209 per vini da lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR235 — VCR237



SANGIOVESE
VCR237

Origine: Alto Chianti

Anno di omologazione: 2007



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di ottimo colore, media acidità, fruttati, da breve-medio invecchiamento. Interessante il taglio con VCR214 e VCR235.

SANGIOVESE
VCR13*

Origine: Greve in Chianti (FI)

* In via di omologazione



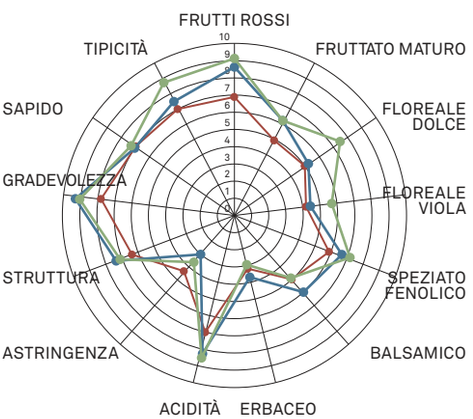
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona struttura, fruttato-floreali con sentori speziati e fenolici, da breve-medio invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR13* — VCR17*



SANGIOVESE
VCR17*

Origine: Greve in Chianti (FI)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi in antociani, di buona struttura, con sentori fruttati, speziati e balsamici, adatti al medio invecchiamento.

SANGIOVESE
VCR21*

Origine: Greve in Chianti (FI)

* In via di omologazione



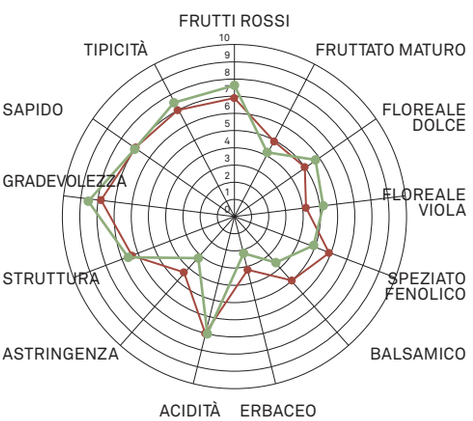
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

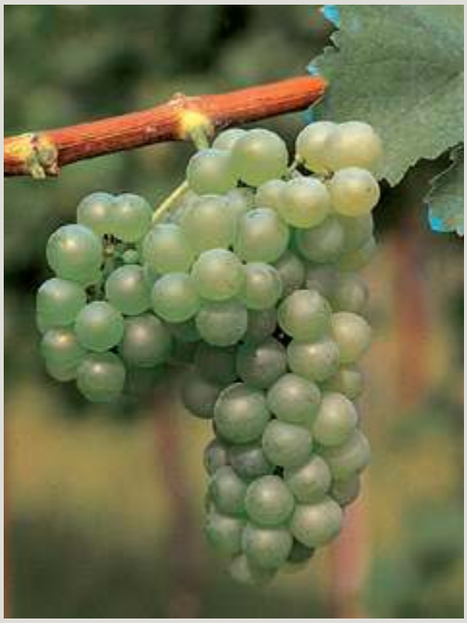
Potenziale enologico: dà vini strutturati, fruttato-floreali, con buon contenuto in antociani, adatti al taglio con altri cloni di Sangiovese per ottenere un buon Chianti.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR21*



SAUVIGNON



Vitigno originario della Gironda, nel bordolese della Francia, ha trovato diffusione un po' ovunque nel mondo. In Italia si coltiva principalmente in Veneto ed in Friuli Venezia Giulia. Recente è la sua diffusione nel Centro e Sud Italia.

Caratteri ampelografici: la varietà è costituita da biotipi diversi che si differenziano per la grandezza del grappolo e soprattutto per gli aromi dell'uva. Germoglio ad apice espanso, biancastro. Foglia di media grandezza, pentagonale, quinquelobata, con lembo molto ondulato e pagina inferiore tomentosa. Seno peziolare a lira chiusa con bordi sovrapposti. Grappolo medio o piccolo, tronco-conico o cilindrico, spesso alato, compatto. Acino medio-grosso, sferoide, di colore giallo-verdastro; buccia di media consistenza; polpa consistente, dolce, di sapore aromatico.
Attitudini colturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione fitto ed eretto. Tralci ad internodo corto, provvisti di molte femminelle. Si adatta ai diversi terreni purché non fertili, umidi ed eccessivamente clorosanti, possibilmente ben esposti, ed a climi tendenzialmente asciutti e temperati.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento, con sesti d'impianto relativamente fitti; preferisce potature invernali medie o lunghe ed abbastanza ricche. Nelle forme a controspalliera è indispensabile intervenire con operazioni di legatura e posizionamento dei tralci sia a mano che a macchina e così pure con potature a verde, indispensabili soprattutto prima dell'allegagione e della vendemmia.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: non elevata ma costante se si mantiene una vegetazione equilibrata attraverso accurate potature estive.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: mediamente sensibile alle crittogame in generale ed alla botrite e al mal dell'esca in particolare; più sensibile agli insetti che si annidano nel folto della vegetazione per cui richiede potature verdi in epoche ben precise. Sensibile ai freddi invernali e alle gelate tardive. Determinate combinazioni clonali con portinnesti del tipo Kober 5BB, 101.14 e 3309C danno origine a fenomeni di incompatibilità.
Potenziale enologico: dà un vino dal profumo aromatico, intenso ma delicato che ricorda il peperone giallo, di sapore asciutto, elegante, caldo e vellutato. Normalmente viene vinificato in bianco assumendo un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il suo utilizzo nel taglio porta ad interessanti miglioramenti di altri vini neutri.
Cloni in moltiplicazione: Sauvignon R3, VCR328, ISV1, ISVF3, ISVF5, LB36, LB50, CRAVITERSAFVG191, CRAVITERSAFVG195; cloni francesi: Inra-Entav 107, 108, 159, 161, 242, 297, 316, 317, 376, 905.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Sauvignon VCR236, VCR237, VCR389.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	1.792	1.572	2.946	3.393	3.693

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	8.867	7.028	12.026	19.974	24.473

SAUVIGNON
R3

Origine: Grave del Friuli

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini molto aromatici e con profumi persistenti di peperone e frutta matura, di acidità elevata e buona struttura. Ottimo il taglio con l'ISVFV5 e il 108.

SAUVIGNON
VCR328

Origine: Moravia (Repubblica Ceca)

Anno di omologazione: 2009

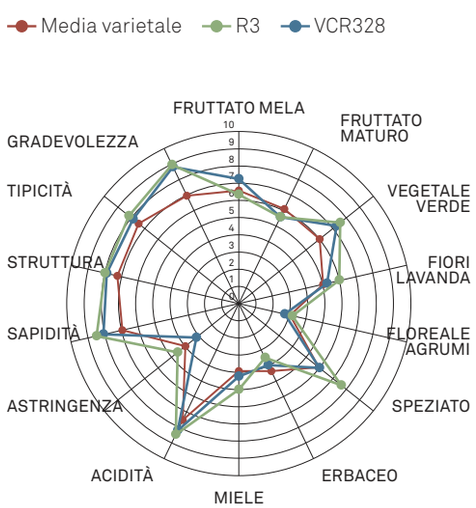


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dal punto di vista sensoriale si avvicina molto al Rauscedo 3, ovvero appartiene alla tipologia dei Sauvignon "verdi" caratterizzati da note vegetali accentuate. Profilo ampio, equilibrato ed elegante, vino gradevole e tipico.

ANALISI SENSORIALE



SAUVIGNON

VCR236*

Origine: Ipplis
di Pemariacco (UD)

* In via di omologazione



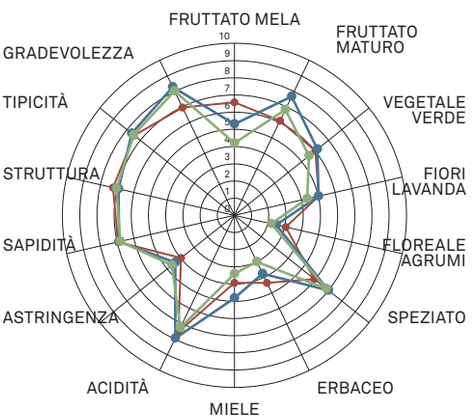
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: si avvicina molto alla tipologia dei cloni francesi, caratterizzati da sentori fruttato-maturi. Inoltre possiede note speziate molto intense. Nel complesso, il vino risulta armonico ed elegante; adeguato sia al consumo giovane che ad un certo periodo di affinamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR236* — VCR237*



SAUVIGNON

VCR237*

Origine: Ipplis
di Pemariacco (UD)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: rientra nella tipologia "francese" e il suo profilo sensoriale è caratterizzato, come nel VCR236, da sentori fruttato-maturi e speziati. Dà vini gradevoli, da consumarsi giovani.

SAUVIGNON

VCR389*

(Sel. Petrussi)

Origine: Colli Orientali
del Friuli Venezia Giulia

* In via di omologazione



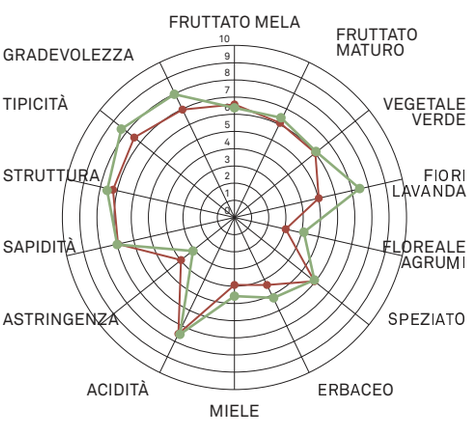
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: appartiene alla tipologia dei Sauvignon "verdi" ma con un profilo aromatico complesso leggermente speziato e che richiama gli agrumi e la lavanda. Dà vini sapidi, strutturati, con un piacevole retrogusto di pietra focaia ed un floreale gradevole ed elegante.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR389*



SEMILLON



Varietà diffusamente coltivata nel bordolese ed in modo particolare nella regione del Sauterne. In Italia è presente su superfici piuttosto ridotte in alcune regioni del Centro-Sud.

Caratteri ampelografici: la varietà presenta due biotipi molto diversi tra loro, uno a grappolo grosso più diffuso e uno a grappolo piccolo. Germoglio espanso, lanuginoso, da verde-biancastro a leggermente carminato con leggere sfumature violacee ai bordi. Foglia medio-grande, trilobata o pentalobata. Seno peziolare a U aperto o a lira. Pagina inferiore con pubescenza a fiocchetti. Nervature leggermente rosate. Grappolo medio, conico, provvisto di un'ala. Acino medio, sferoidale; buccia pruinosa spessa; polpa a sapore speciale.
Attitudini colturali: varietà di buona vigoria e portamento della vegetazione semieretto. Predilige ambienti temperati e suoli ben drenati con presenza di scheletro o argillo-calcarei.
Allevamento e potatura: può essere condotto con potatura lunga o corta ma non ricca dato l'alto potenziale produttivo.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: abbondante, a volte anche eccessiva, da contenere con potature o con diradamento dei grappoli.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: è sensibile alla botrite, agli acari e alle cicaline. Poco sensibile all'oidio.
Potenziale enologico: dà vini bianchi di grande qualità, grassi, di media acidità, adatti alla fermentazione in barrique e all'invecchiamento. Spesso entra in taglio con Sauvignon o con altri vini dove apporta aroma, struttura e longevità. Si possono elaborare anche ottimi vini liquorosi.
Cloni in moltiplicazione: cloni francesi: Inra-Entav 173, 315





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	14	13	8	30

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	34.129	23.340	17.573	14.969	12.535

SYRAH



Di origine medio-orientale, forse dalla città di Shiraz, è coltivato con successo in molte aree viticole in Francia (Rodano e zone limitrofe), Spagna, Grecia, Italia, Portogallo e nelle aree più calde del Nuovo Mondo (Australia, California, Argentina, Sud Africa).

Caratteri ampelografici: il vitigno presenta al proprio interno biotipi da mediamente a molto produttivi che danno origine a vini di diverso livello qualitativo. Germoglio ad apice medio o globoso, cotonoso, di colore bianco verdastro, con orlo carminato. Foglia a cinque lobi, mediograndе con seno peziolare a U o a lira chiusa con bordi leggermente sovrapposti. Lembo liscio o leggermente ondulato, pagina inferiore mediamente ricca di corti peli. Grappolo medio, allungato, cilindrico a volte alato, da compatto a semispargolo a seconda dei cloni. Acino medio di forma ovale con buccia molto pruinosa e polpa di gusto dolce e sapido.
Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria con portamento espanso e tralci lunghi e fragili, quindi sensibili ai venti primaverili. Si adatta bene ad ambienti caldi e luminosi, asciutti, ma non tali da indurlo allo stress idrico.
Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento relativamente espanse e potature lunghe. Nelle zone più calde può essere conveniente potarlo a sperone. Nei climi meno caldi e/o ventosi è indispensabile la legatura dei tralci e l'intervento con potature verdi anche decise.
Epoca di germogliamento: medio-tardiva.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: è buona e costante, per alcuni cloni anche elevata ed in nel tal caso il livello qualitativo risulta insoddisfacente.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile alla botrite, soprattutto a maturazione piena, e agli acari. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate tardive. È sensibile alla clorosi. Risulta scarsa la sua compatibilità all'innesto con il 140Ru. È affetto da una manifestazione patologica denominata "Syrah decline" e un po' tutti i cloni francesi ne evidenziano, a partire dal 5°/6° anno, i sintomi. Attualmente si consiglia di non utilizzare i cloni francesi più sensibili come il 99, 73, 381, 383, 301, 382 e 585. Il clone ISV-R1 non sembra affetto da questa sindrome.
Potenziale enologico: dà un vino rosso rubino tendente al violaceo di buona struttura, alcolico, molto aromatico, fine e complesso, tannico. Si possono elaborare dei vini particolarmente fruttati e interessanti anche per il taglio con vini meno aromatici di altre varietà.
Cloni in moltiplicazione: Syrah ISV-R1; cloni francesi: Inra-Entav 100, 174, 300, 382, 470, 471, 524, 525, 585, 747, 877.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Syrah VCR115, VCR116, VCR117, VCR157, VCR158, VCR246, VCR261, VCR440, VCR441.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	153	52	102	1.038	7.014

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	2.658	12.282	27.041	44.823	67.592

SYRAH

ISV-R1

Origine: Australia



Anno di omologazione: 2003

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di buon colore e corpo, speziati; tipicità pronunciata (Syrah australiano).

SYRAH

VCR246*

Origine: Nanto (VI)



* In via di omologazione

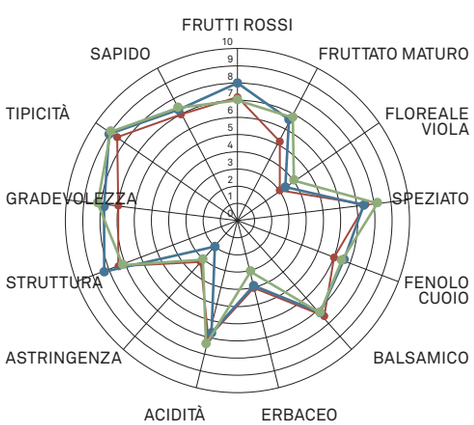
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore rosso rubino intenso, di buona struttura ma con tannini eccezionalmente morbidi. Il profilo aromatico è complesso, alla speziatura si sommano gradevoli note di frutti rossi. Per vini da medio-lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — ISV-R1 — VCR246*



TANNAT



Varietà di provenienza francese e di origini basche, ha trovato larga diffusione in Uruguay e recentemente ha riscontrato un certo interesse anche in altri Paesi tra i quali l'Italia.

Caratteri ampelografici: apice del germoglio espanso, cotonoso, bianco leggermente carminato. Foglia di medie dimensioni, pentagonale, orbicolare intera o a tre o cinque lobi. Seno peziolare poco aperto o chiuso. Lembo rivoluto, bolloso, con nervature rosse alla base. Pagina inferiore con una debole intensità di peli coricati. Grappolo medio-grosso, cilindrico, allungato, compatto, con una o due ali. Acino medio, sferoidale con polpa colorata a sapore leggermente erbaceo.
Attitudini colturali: vitigno di vigoria elevata con portamento della vegetazione eretto. Si adatta ai diversi tipi di terreno e di clima preferendo però aree tendenzialmente calde e terreni di buona struttura.
Allevamento e potatura: esige forme di allevamento espanse e potature lunghe.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: buona anche se l'eccesso di vigore talora può provocare una diminuzione della fertilità e quindi della produttività.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile alla botrite, agli acari e alle cicaline.
Potenziale enologico: grazie all'elevata dotazione tannica e all'ottima carica antocianica si presta per la produzione di vini da invecchiamento. Si utilizza anche in taglio con altri vitigni per apportare struttura, tannicità e colore.
Cloni in moltiplicazione: cloni francesi: Inra-Entav 717.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	-	-	-	45	60

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	3.925	3.256	2.891	2.931	3.147

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DEL TANNAT INRA-ENTAV 717

VARIETÀ	CLONE	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Tannat	CL. 717	Campo prova VCR Toscana	2007	Guyot	4.000	2,85	11,4	22,2	7,8	3,2
Tannat	CL. 717	Campo prova VCR Toscana	2008	Guyot	4.000	2,7	10,8	22,4	6,6	3,17
Tannat	CL. 717	Campo prova VCR Toscana	2009	Guyot	4.000	2,5	10,0	22,9	7,1	3,25
DATI MEDI					**4.000**	**2,68**	**10,73**	**22,5**	**7,17**	**3,21**

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	FLAVONOIDI (mg/l)	ANTOCIANI (mg/l)	POLIFENOLI TOTALI (mg/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	6,2	2,6	0,1	3,44	26,0	2.037	888	2.178	13,49	2,7	0,41
	6,1	1,1	0,1	3,4	26,4	2.286	1.016	2.578	13,6	3,0	0,55
	6,1	2,68	0,21	3,35	27,3	2.630	990	2.720	13,97	3,5	0,48
DATI MEDI	**6,13**	**2,13**	**0,14**	**3,40**	**26,57**	**2.318**	**965**	**2.492**	**13,69**	**3,07**	**0,48**

TEROLDEGO



Varietà di probabile origine veronese, è oggi coltivato nella piana Rotaliana a nord di Trento. Presenta affinità genetiche con Marzemino, Syrah e Lagrein.

Caratteri ampelografici: la varietà presenta una discreta variabilità al proprio interno. Apice del germoglio espanso, lanuginoso, di colore verde-biancastro con leggere sfumature rosa. Foglia grande pentagonale, trilobata con seno peziolare a V-U chiuso. Pagina inferiore sublanuginosa. Grappolo medio-grande allungato di forma piramidale con due piccole ali, mediamente compatto. Acino medio con buccia spessa e coriacea; polpa a sapore neutro.
Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione procombente. Predilige terreni leggeri o debolmente argillosi, permeabili, e climi asciutti e ventilati.
Allevamento e potatura: esige potatura lunga per la scarsa fertilità delle gemme basali. Si consigliano forme di allevamento espanse.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: buona e regolare.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: nelle annate umide è soggetto a botrite e marciume acido. Presenta elevata sensibilità al disseccamento del rachide. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate tardive.
Potenziale enologico: dà vino di colore rubino carico con leggero profumo di mandorla, di buona struttura, mediamente alcolico, leggermente tannico, di buona acidità e dotazione antocianica. Con l'invecchiamento acquisisce carattere di vino superiore.
Cloni in moltiplicazione: Teroldego SMA133, SMA138, SMA145, SMA152.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Teroldego VCR139, VCR146, VCR301.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	808	609	505	690	720

TEROLDEGO
VCR139*

Origine: Castel Beseno (TN)

* In via di omologazione



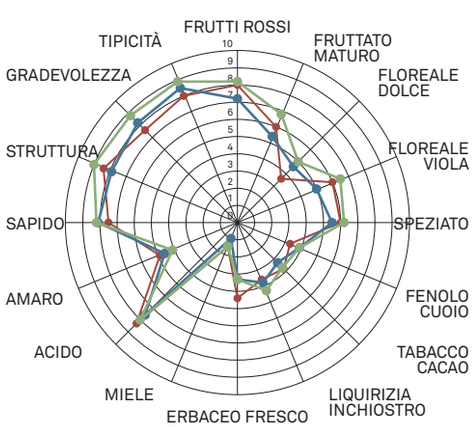
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore rosso rubino intenso, di buona acidità, sapidi, strutturati, poco tannici, con sentori floreali (viola) e di frutti rossi, da medio-lungo invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR139* — VCR146*



TEROLDEGO
VCR146*

Origine: Castel Beseno (TN)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore rosso rubino non molto carico, di buon corpo, sapidi, di buona acidità, con tannini morbidi e sentori di ciliegia e floreale dolce. Per vini giovani o di medio invecchiamento.

TINTILIA



Vitigno scarsamente diffuso, attualmente coltivato solo nella regione Molise. L'analisi molecolare ha confermato la diversità genetica tra Tintilia e le varietà Bovale Sardo e Bovale Grande.

Caratteri ampelografici: germoglio con apice aperto, aracnoideo con lievi sfumature rosa ai bordi. Foglia media, pentagonale o orbicolare, pentalobata o eptalobata. Seno peziolare a U aperta. Lembo bolloso, pagina inferiore vellutata con nervature setolose. Grappolo medio-lungo, spargolo. Acino corto, ellittico; buccia molto pruinosa, spessa; polpa non colorata.
Attitudini colturali: vitigno di vigoria media con portamento della vegetazione semieretto. Si adatta bene agli ambienti caldi e alle zone collinari argilloso-calcaree anche siccitose.
Allevamento e potatura: preferisce potature lunghe e forme di allevamento espanse tipo spalliera o tendone.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: tardiva.
Produzione: scarsa.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile a peronospora, oidio e botrite. Molto resistente alla clorosi ferrica e alla siccità.
Potenziale enologico: dà vini di elevata alcolicità, di ottimo contenuto antocianico e polifenolico, con profilo aromatico caratterizzato da sentori di legno, rosa, prugna e asparago. Ottimi per l'invecchiamento e il taglio.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	n.d.	n.d.	162	200

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DELLA TINTILIA "VCR"

VARIETÀ	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Tintilia	Campo prova VCR Molise	2007	Guyot	5.000	2,0	10,0	24,4	7,7	3,36
Tintilia	Campo prova VCR Molise	2009	Guyot	5.000	1,8	9,0	21,0	6,7	3,31
Tintilia	Campo prova VCR Molise	2010	Guyot	5.000	1,7	8,5	22,2	5,9	3,63
DATI MEDI				**5.000**	**1,83**	**9,17**	**22,53**	**6,77**	**3,43**

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	FLAVONOIDI (mg/l)	ANTOCIANI (mg/l)	POLIFENOLI TOTALI (mg/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	5	1,5	0,1	3,7	28,2	1.446	1.057	3.382	14,78	4,1	0,69
	5,6	1,57	0,12	3,8	29,0	2.150	780	2.110	12,76	4,5	0,62
	5,21	2,82	0,42	3,88	32,97	1.680	792	1.912	13,51	4,2	0,45
DATI MEDI	**5,27**	**1,96**	**0,21**	**3,79**	**30,06**	**1.759**	**876**	**2.468**	**13,68**	**4,27**	**0,59**

TOCAI FRIULANO



Il vitigno dà origine a vini denominati "Friulano" e "Tai" in Veneto. Come vitigno niente ha a che fare con il Furmint che in Ungheria dà origine al vino Tokaj, mentre invece corrisponde al Sauvignonasse francese.

Caratteri ampelografici: la varietà è relativamente omogenea, le differenze sostanziali riguardano la forma del grappolo, gli aromi primari ed anche la vigoria. Germoglio ad apice espanso, verde-dorato, vellutato. Foglia di media grandezza, tondeggiante, trilobata, con lembo a coppa a bordi ondulati e con pagina inferiore quasi glabra. Seno peziolare a lira chiusa con lembi leggermente sovrapposti. Grappolo medio, allungato, tronco-piramidale o cilindrico-piramidale, con una o due ali, giustamente compatto. Acino medio, sferoide; buccia un po' spessa, pruinosa, gialla o gialla verdognola, punteggiata; polpa succosa, dolce, con caratteristico sapore.
Attitudini colturali: vitigno molto vigoroso con portamento della vegetazione tendenzialmente assurgente. Si adatta ai diversi climi purché non caldi, preferisce terreni collinari ben esposti o terreni sassosi ed argillosi di pianura frenanti la vigoria, non troppo clorosanti ed eccessivamente umidi.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento più o meno espanse e preferisce potature lunghe; accetta anche potature medie, ma con una certa difficoltà.
Epoca di germogliamento: tardiva.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: abbondante e costante. Data la naturale fertilità, non bisogna eccedere nella carica di gemme per ottenere un prodotto di qualità.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, sensibile alla botrite. Buona la resistenza ai freddi invernali e tardivi.
Potenziale enologico: dà un vino giallo paglierino con riflessi verdognoli, di delicato profumo, con leggero sapore di mandorla amara, scarsamente acido, alcolico, rotondo, da leggero invecchiamento.
Cloni in moltiplicazione: Tocai Friulano R5, R14, VCR9, VCR33, VCR100, ISVF3, ISVF6, ISVF8.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Tocai Friulano VCR414, VCR456.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	7.959	7.570	6.851	4.698	3.370

TOCAI FRIULANO
R5

Origine: Azzano X (PN)



Anno di omologazione: 1969

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini giovani, freschi, leggermente profumati.

TOCAI FRIULANO
R14

Origine: Azzano X (PN)



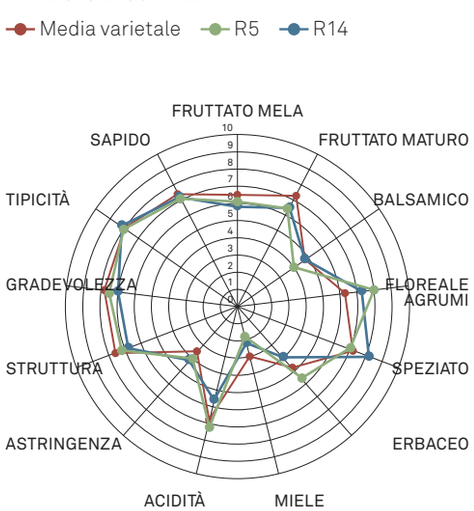
Anno di omologazione: 1969

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini alcolici, provvisti di intenso aroma caratteristico, delicati. Si affinano con un leggero invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE



TOCAI FRIULANO
VCR9

Origine: Azzano X (PN)

Anno di omologazione: 1992



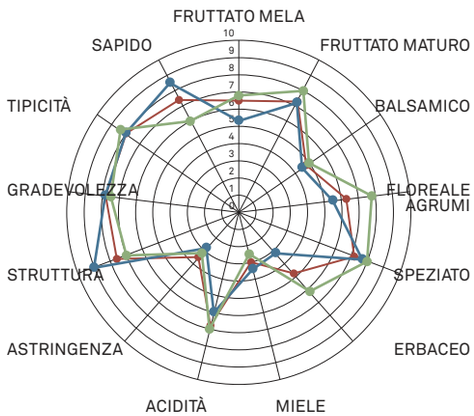
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di notevole freschezza, ricchi di profumi floreali, erbacei e di fruttato maturo. Ottimo il taglio con il VCR33.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR9 — VCR33



TOCAI FRIULANO
VCR33
(Biotipo giallo)

Origine: Manzano (UD)

Anno di omologazione: 2002



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini con ottima struttura; tipica la nota di mandorla amara; per medio–lungo invecchiamento.

TOCAI FRIULANO
VCR100
(Biotipo giallo)
(Sel. Petrussi)

Origine: Azzano X (PN)

Anno di omologazione: 2001



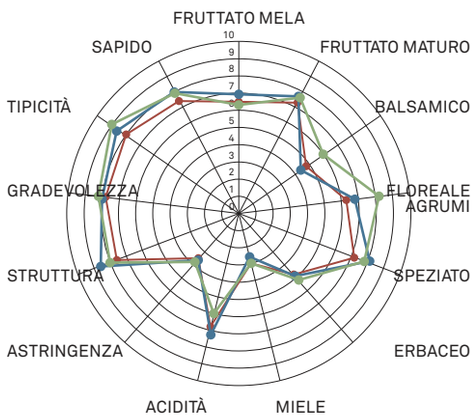
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli; profumo di fruttato; di buona struttura, freschi, sapidi; gusto persistente in bocca, retrogusto di mandorla amara; da utilizzare in purezza; al taglio aggiungono struttura ed aromi. Indicato il taglio con il VCR33.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR100 — VCR456*



TOCAI FRIULANO
VCR456*

Origine: Arzene (PN)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura e buona acidità, profumati, freschi, con un piacevole retrogusto di mandorla, da utilizzare in purezza o in uvaggio.

TRAMINER



Originario del paese di Tramin, l'attuale Termeno, o forse dell'Alsazia, trova la sua area di coltivazione in Trentino-Alto Adige ed attualmente, in misura limitata, in Friuli e nell'Oltrepò pavese.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea nel tipo rosa o aromatico, derivato molto probabilmente in epoca abbastanza recente dal Traminer bianco per mutazione gemmaria. Germoglio ad apice espanso, lanuginoso, verde-biancastro con sfumature rosate. Foglia piccola, tondeggiante, trilobata o più raramente pentalobata, con lobi molto marcati, lembo bolloso, a gronda, di colore verde scuro, opaco, quasi glabro. Seno peziolare a V chiuso, pagina inferiore lanuginosa. Grappolo piccolo, tronco-conico, spesso con ali corte, compatto o semi-compatto. Acino medio, sferoide, di colore grigio-rosa; buccia resistente e pruinosa; polpa carnosa, di sapore aromatico, speciale.
Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione eretto anche se un po' disordinato. Tralci robusti e ramificati, internodi medi. Si adatta alle zone collinari anche alte e dà un buon prodotto in pianura solo nei terreni sassosi o molto sciolti, non calcarei e comunque in climi temperato-freschi.
Allevamento e potatura: si adatta a forme di media espansione; preferisce potature medio-lunghe a tralci ben disposti attraverso adeguati interventi a verde per evitare gli inconvenienti dell'affastellamento vegetativo. Per questi motivi è attuabile con difficoltà la meccanizzazione integrale.
Epoca di germogliamento: precoce.
Epoca di maturazione: medio-precoce.
Produzione: media e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale alle crittogame, tranne che alla botrite. Sopporta bene i freddi invernali ma non quelli tardivi. Sensibile alla clorosi ferrica.
Potenziale enologico: dà un vino giallo paglierino, abbastanza alcolico, intensamente aromatico, vellutato, morbido, fine, dal caratteristico aroma di rosa.
Cloni in moltiplicazione: Traminer R1, VCR6, LB14, ISMA916, ISMA918.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Traminer VCR231.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	219	450	429	559	1.037

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	1.972	2.430	2.590	2.607	2.920

TRAMINER R1

Origine: Bolzano

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini delicatamente profumati di rosa. Buona acidità ed ottima struttura.

TRAMINER VCR6

Origine: S. Michele all'Adige (TN)

Anno di omologazione: 1996

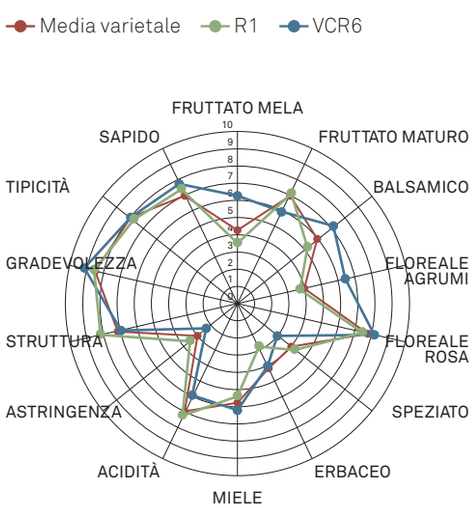


▼ MEDIA VARIETALE

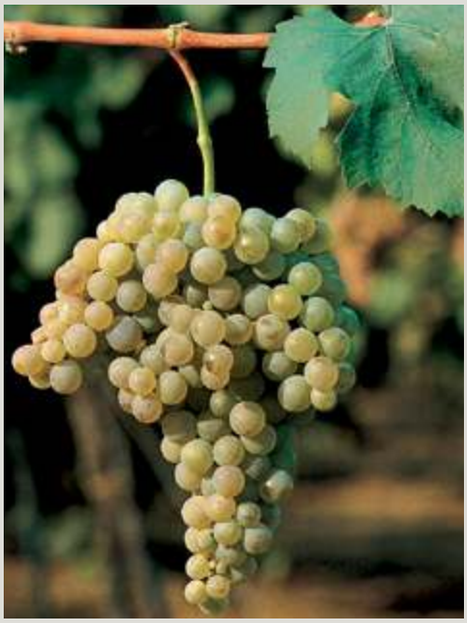
VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di intenso profumo di rosa passita di ottima struttura. È indicato il taglio con l'R1. Con l'appassimento su graticcio si ottengono vini da dessert di notevole pregio qualitativo.

ANALISI SENSORIALE



TREBBIANO ROMAGNOLO



Vitigno tipico della Romagna ove viene intensamente coltivato, originario forse del bacino orientale del Mediterraneo; è scarsamente e sporadicamente diffuso in Emilia ed in altre zone viticole italiane.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, leggere differenze si riscontrano solo nella forma e grandezza del grappolo e nella fertilità. Germoglio ad apice mediamente espanso, cotonoso, biancastro. Foglia media, pentagonale, pentalobata o trilobata, lembo piegato a coppa, verde chiaro, un po' bolloso, pagina inferiore tomentosa. Seno peziolare a lira o a V stretta con bordi sovrapposti o tendenti a chiudersi. Grappolo medio-grande, tronco-piramidale, con due ali evidenti, giustamente compatto. Acino medio, sferoide, di colore giallo ambrato, a stacco abbastanza facile; buccia consistente; polpa succosa, acidula, dolce.
Attitudini colturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione semiricadente e tralci di media robustezza, lunghi. Si adatta ai diversi ambienti; nelle zone collinari di coltivazione può dare un prodotto di una certa finezza.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento pur preferendo potature lunghe e ricche. Accetta potature medio-corte e la plasticità dei tralci permette ogni forma di meccanizzazione della potatura.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: abbondante e costante; essendo il vitigno molto fertile bisogna adottare una potatura non eccessivamente ricca, in funzione dell'ambiente, per non ottenere un prodotto di scarso pregio.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: un po' sensibile all'oidio, molto sensibile agli acari.
Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo paglierino, con profumo vinoso, netto e non privo di una certa eleganza soprattutto se ottenuto in aree collinari. È indicato anche per il tipo di vino frizzante, essendo provvisto di buona acidità fissa e per la produzione di brandy.
Cloni in moltiplicazione: Trebbiano Romagnolo R5.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Trebbiano Romagnolo VCR63, VCR318, VCR424, VCR429, VCR435, VCR436, VCR441.





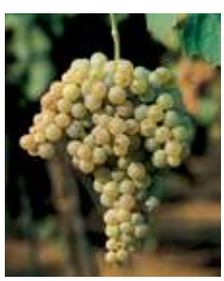
SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	26.992	25.828	28.908	20.020	16.656

TREBBIANO ROMAGNOLO
R5

Origine: Prati di Lugo (RA)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino con profumi se non marcati, perlomeno sottili ed equilibrati; si presta alla spumantizzazione. Adatto al taglio.

TREBBIANO ROMAGNOLO
VCR424*

Origine: Durazzanino (FO)

* In via di omologazione

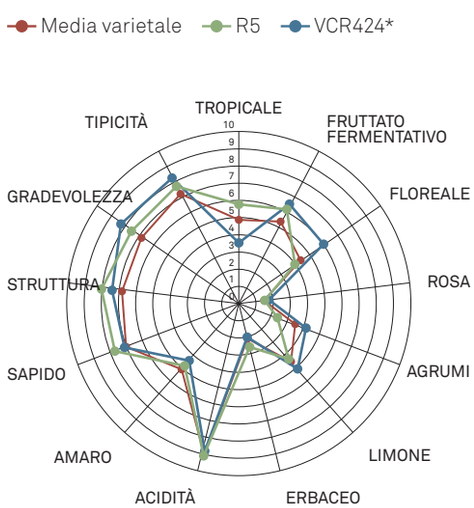


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buon tenore alcolico e di elevata acidità con sentori fruttato-floreali, adatti alla spumantizzazione.

ANALISI SENSORIALE



TREBBIANO ROMAGNOLO

VCR429*

Origine:
Durazzanino (FO)

* In via di omologazione



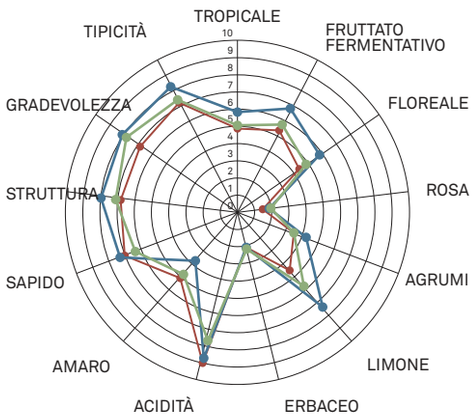
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini strutturati, armonici, con tenui profumi di frutta esotica e con un leggero retrogusto amarognolo.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR429* — VCR435*



TREBBIANO ROMAGNOLO

VCR435*

Origine:
Durazzanino (FO)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona struttura ed acidità, con profumi di frutta esotica che richiamano gli agrumi. Da consumarsi fresco.

TREBBIANO ROMAGNOLO

VCR436*

Origine:
Durazzanino (FO)

* In via di omologazione



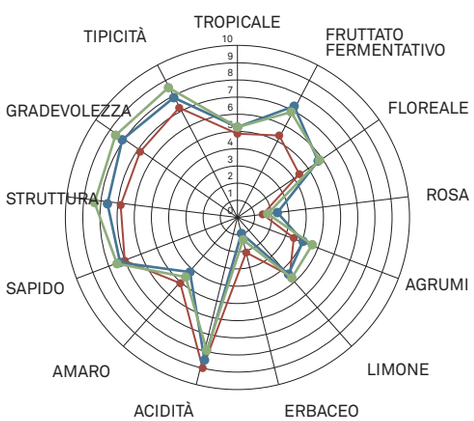
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura, con profumi fruttati, adatti a sopportare anche una fermentazione in barrique.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR436* — VCR441*



TREBBIANO ROMAGNOLO

VCR441*

Origine:
Durazzanino (FO)

* In via di omologazione

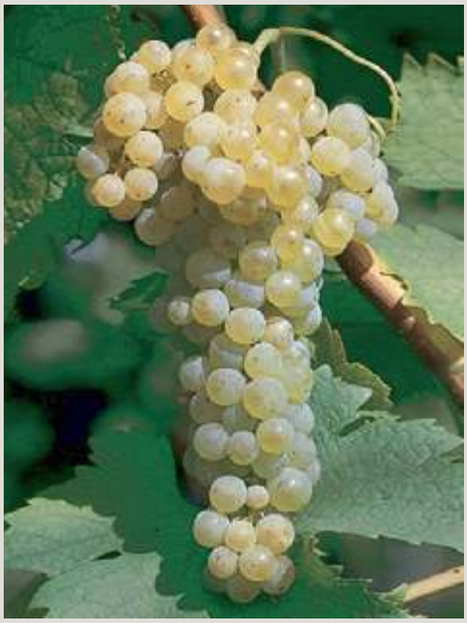


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini dotati di buon tenore alcolico e buona acidità, molto complessi, fruttati. Con un leggero appassimento delle uve si possono ottenere vini liquorosi.

TREBBIANO TOSCANO



Vitigno molto vigoroso, probabilmente originario del bacino orientale del Mediterraneo, si è diffuso dapprima in Italia e successivamente in Francia (Ugni Blanc). Nel nostro paese viene coltivato principalmente nel Centro e al Sud, comprese le Isole; nel Nord è coltivato limitatamente ad alcune aree viticole calde e soleggiate.





Caratteri ampelografici: la varietà popolazione è abbastanza omogenea a parte la presenza di acinellatura dolce pronunciata in alcuni biotipi e la forma del grappolo che può biforcare o meno in punta. Germoglio ad apice semi-espanso, lanuginoso, di colore bianco con riflessi dorati. Foglia grande, pentagonale, trilobata, a lembo bolloso, pagina inferiore tendenzialmente lanuginosa. Seno peziolare a lira chiusa con bordi sovrapposti. Grappolo grande, cilindrico o conico con ali evidenti, giustamente spargolo o semicompatto. Acino medio, sferoide, di colore giallo chiaro, trasparente; buccia di media consistenza; polpa sciolta, succosa, acidula-dolce, neutra.
Attitudini colturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione semieretto e tralci robusti ad internodo medio di facile rottura basale nella prima fase vegetativa. Si adatta ad ambienti diversi preferendo i climi caldo-asciutti ove può dare un prodotto di buona qualità; soffre la prolungata siccità estiva.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento, pur preferendo potature medio-lunghe e ricche; accetta speroni di 3-4 gemme nel Centro-Sud Italia. I tralci, onde evitarne la rottura, nella controspalliera devono essere opportunamente legati o inseriti in un doppio filo a binario.
Epoca di germogliamento: tardiva.
Epoca di maturazione: tardiva.
Produzione: abbondante e costante; la prolungata siccità estiva nei climi caldi riduce la produzione e la qualità dell'uva per cui sono indispensabili adeguate irrigazioni o terreni freschi.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, un po' sensibile all'oidio. Sfugge alle brinate tardive ma risente del vento e dei freddi invernali.
Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo paglierino, con profumo leggero di fiori, snello di corpo, vivace di acidità, abbastanza sapido, di buona beva anche se non molto caratteristico. È consigliabile la vinificazione o il taglio con altri vini quali Malvasia Toscana, Verdicchio, Vernaccia di S. Gimignano, Chardonnay, Sauvignon, Bombino Bianco, ecc. Utilizzato diffusamente per la produzione di Cognac e Brandy.
Cloni in moltiplicazione: Trebbiano Toscano R4, VCR8, SANTA LUCIA 30, T34ICAPG, CSVAPTR1, CSVAPTR2, CAB19, CSVAPPS2, CSVAPPS3, CSVAPPS7, CSVAPPS8; Ugni Blanc (cloni francesi Inra-Entav) 384, 478.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Trebbiano Toscano VCR352, VCR353, VCR454, VCR479.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	46.182	56.301	58.476	42.457	42.446

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	93.762	127.468	102.973	95.740	83.182

TREBBIANO TOSCANO
R4

Origine: Antella (FI)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino mediamente alcolico, di discreta acidità, dotato di leggero ma delicato profumo floreale. Indicato per la produzione di vini da tavola o per la produzione di Cognac.

TREBBIANO TOSCANO
VCR8

Origine:
Montemassi (GR)

Anno di omologazione: 1995

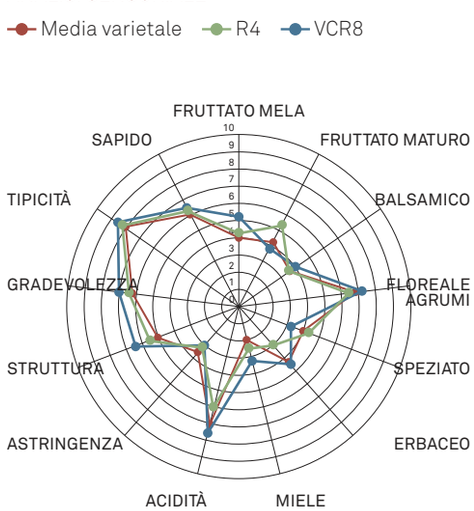


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini strutturati di ottima acidità, adatti al taglio con altri vini e per leggero invecchiamento. Buona la gradazione alcolica.

ANALISI SENSORIALE



UVA DI TROIA



Vitigno originario probabilmente dell'Asia Minore e importato dai Greci in Puglia, ha trovato il suo epicentro colturale in provincia di Bari.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, eventuali caratteri differenziali si riscontrano nella forma e nella compattezza del grappolo. Germoglio ad apice mediamente espanso, un po' lanuginoso, verde chiaro, con sfumature bronzate verso gli orli. Foglia media, pentagonale, quinquelobata, lembo piano, leggermente rugoso, verde opaco, lanuginosa la pagina inferiore. Seno peziolare a U o a lira talvolta con bordi sovrapposti. Grappolo medio, semicompatto, conico, cilindrico, alato. Acino medio, sferoide, di colore blu-violetto, con ombelico visibile, buccia spessa e pruinosa; polpa carnosa, di sapore semplice.
Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione ricadente. Tralci robusti ad internodi medi. Si adatta ad ogni tipo di terreno nei climi caldi.
Allevamento e potatura: si adatta ad ogni forma di allevamento e di potatura; non presenta problemi per forme adattabili alla meccanizzazione integrale.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: buona e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, un po' sensibile all'oidio; in stagioni caldo-aride è sensibile alla scottatura degli acini.
Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino intenso, tendente al violaceo, molto di corpo e ricco di colore, alcolico, a contenuta acidità fissa. Vinificato in bianco può dare un ottimo rosato, fruttato, sapido, delicato.
Cloni in moltiplicazione: Uva di Troia VCR1, UBA49G, UBA52N, UBA53N.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Uva di Troia VCR448.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	9.887	5.685	3.031	1.781	2.059

UVA DI TROIA

VCR1

Origine: Andria (BA)

Anno di omologazione: 1992



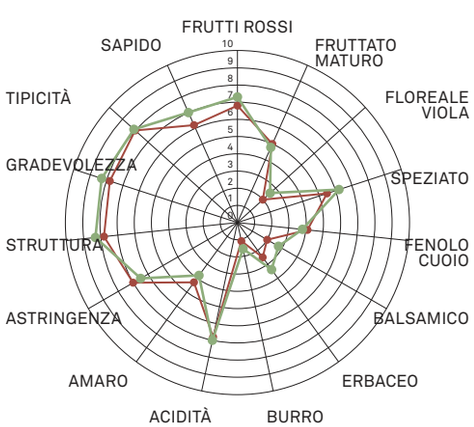
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

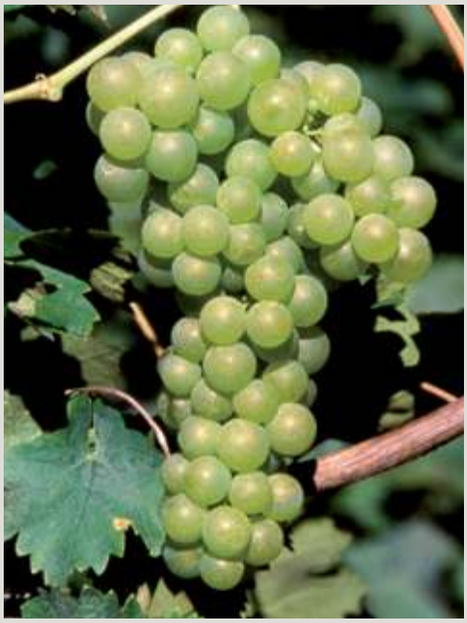
Potenziale enologico: dà vini di acidità fissa elevata, di buon corpo e colore; ottima la struttura; migliorano con l'affinamento in botte. Vinificati in bianco si prestano alla produzione di rosati; al taglio conferiscono colore, struttura e profumo.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR1



VERDICCHIO



Vitigno di origine antichissima, già conosciuto in epoca romana, si coltiva principalmente nelle Marche e sporadicamente nelle regioni limitrofe. Come Trebbiano di Soave o Lugana è diffuso nella zona del Lago di Garda e in provincia di Verona e Brescia.

Caratteri ampelografici: la varietà è relativamente omogenea; caratteri differenziali riguardano la vigoria e la posizione delle gemme fruttifere, la forma del grappolo ed il colore dell'acino. È identico al Trebbiano di Soave. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, verde-biancastro con sfumature rosate ai bordi. Foglia media, pentagonale, trilobata o quinquelobata, lembo leggermente ondulato, verde scuro, cotonosa la pagina inferiore. Seno peziolare a lira chiusa con margini a volte sovrapposti. Grappolo medio, compatto o semicompatto, conico, alato. Acino medio, rotondo, di colore verde-giallastro; buccia consistente ed un po' pruinosa; polpa succosa, di sapore semplice, dolce.
Attitudini colturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione semieretto. Tralcio robusto ad internodi medi. Preferisce terreni tendenzialmente argillosi e zone di collina arieggiate e ben esposte per una sana e completa maturazione dell'uva.
Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento medie e potature lunghe. È difficile che si adatti a forme per la meccanizzazione integrale per la delicatezza dell'uva. Si consigliano le forme tradizionali a controspalliera con adeguati interventi a verde onde evitare attacchi di crittogame al grappolo.
Epoca di germogliamento: medio-tardiva.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: buona e relativamente costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: scarsa la resistenza alle crittogame ed in particolare all'oidio ed alla botrite. Buona la resistenza ai freddi tardivi, meno a quelli invernali.
Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, piacevolmente amarognolo, snello di corpo, vivo, di sapore asciutto, di profumo sottile e delicato. Dotato di buona struttura ed acidità, si adatta anche al breve invecchiamento.
Cloni in moltiplicazione: Verdicchio R2, VCR3, VCR28, VCR107, CSVAPVE2, CSVAPVE5, 10ISV.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
SUPERFICIE A VERDICCHIO	3.863	3.831	3.919	3.714	2.300
SUPERFICIE A TREBBIANO DI SOAVE E TREBBIANO DI LUGANA	1.693	1.993	2.368	1.803	950

VERDICCHIO

R2

Origine: Iesi (AN)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini dai netti profumi frutato-floreali, freschi, con un caratteristico e leggero aroma; in taglio apportano profumi e struttura.

VERDICCHIO

(Biotipo Trebbiano di Soave)

VCR3

Origine: San Bonifacio (VR)

Anno di omologazione: 2002

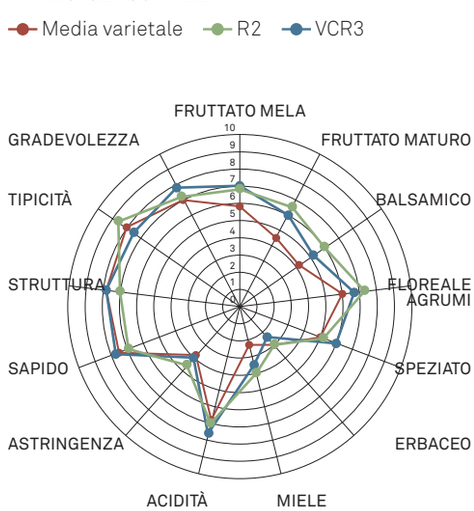


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini di elevata struttura, fruttati, da invecchiamento. Si presta all'uvaggio apportando notevole complessità aromatica.

ANALISI SENSORIALE



VERDICCHIO
(Biotipo Trebbiano di Lugana)

VCR28

Origine: Puegnago (BS)

Anno di omologazione: 2002



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

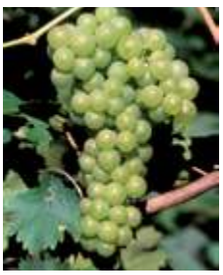
Potenziale enologico: per vini dai profumi floreali-fruttati, di ottima struttura e acidità. È indicato il taglio con il VCR3 per l'invecchiamento nonché per la produzione di vini da dessert.

VERDICCHIO

VCR107

Origine: Cerreto d'Esi (AN)

Anno di omologazione: 1999

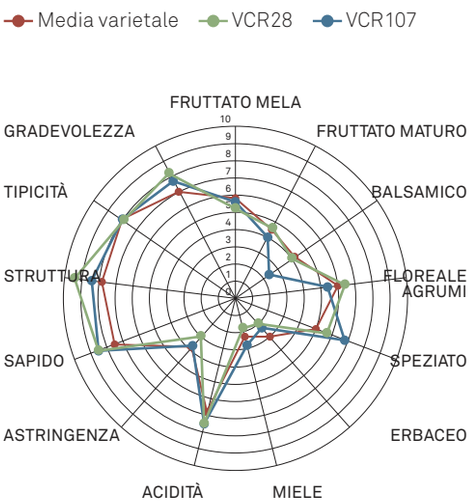


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con intenso e delicato fruttato, in prevalenza di fiori; persistente, di struttura media associata a freschezza, di sapore asciutto, vivace, con leggero retrogusto di mandorla amara, sapido; si presta all'affinamento in barrique; al taglio aggiunge profumi, struttura ed acidità.

ANALISI SENSORIALE





Vigneti di Verdicchio a Montecarotto (AN)

VERDUZZO FRIULANO



Vitigno di origine sconosciuta ma collocabile probabilmente fra i vitigni autoctoni friulani, si coltiva solo nella zona di origine e scarsamente nelle province friulane e venete confinanti.

Caratteri ampelografici: la varietà è relativamente omogenea ma spesso alcuni caratteri differenziali, come il colore dell'acino, risultano dipendere dai vari ambienti di coltivazione; comunque, se esisteva un tipo ad acino verde, questo è pressoché scomparso in tutte le aree di coltivazione. Germoglio ad apice espanso, tendenzialmente lanuginoso, di colore verde-biancastro; esiste anche un biotipo ad apice rosato. Foglia quasi intera o appena trilobata, tondeggiante, lembo quasi piano, liscio, quasi glabro nelle due pagine. Seno peziolare a V aperto. Grappolo medio-piccolo, tronco-piramidale, con ali, semicompatto. Acino medio, un po' ellissoidale, di colore verde-giallastro o dorato a seconda dell'esposizione; buccia dura e pruinosa, con ombelico visibile; polpa succosa, dolce, un po' aromatica.
Attitudini colturali: vitigno discretamente vigoroso con portamento dei tralci semieretto. Tralci abbastanza robusti ad internodi medi. Si adatta ai diversi ambienti purché i terreni non siano fertili ed il clima sia veramente asciutto. Preferisce le zone collinari ben esposte.
Allevamento e potatura: si adatta alle varie forme di allevamento, preferendo quelle a media espansione ed esige potature medio-lunghe. Non presenta grossi problemi di meccanizzazione integrale nelle aree di pianura. Nelle zone tipiche di collina "Ramandolo" richiede adeguate cure a verde per ottenere una perfetta maturazione dell'uva.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: buona e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: leggera sensibilità alla peronospora e all'oidio. Tollera bene la botrite, grazie alla buccia resistente. Buona la resistenza ai freddi invernali e tardivi.
Potenziale enologico: si ottengono due tipi di vino: nelle zone meglio esposte di collina dà un vino color giallo oro, piuttosto tannico, di corpo, amabile, fruttato, di sapore di miele; nelle zone di pianura dà un vino secco, di colore giallo con riflessi verdognoli, citrino, fruttato e fresco.
Cloni in moltiplicazione: Verduzzo Friulano R5, VCR2, VCR100, VCR200, VCR303, ISVF2, ERSAFVG221.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Verduzzo Friulano VCR72, VCR75, VCR286.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	2.012	2.380	1.796	1.658	946

VERDUZZO FRIULANO R5

Origine: Camino al Tagliamento (UD)

Anno di omologazione: 1969



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà un vino con intensi aromi e profumi di fiori, di buona acidità e struttura. Sopporta la conservazione in botte (barrique); all'uvaggio conferisce profumo e struttura; come vino passito è tranquillo; amabile come vino da dessert.

VERDUZZO FRIULANO VCR2

Origine: Camino al Tagliamento (UD)

Anno di omologazione: 1994

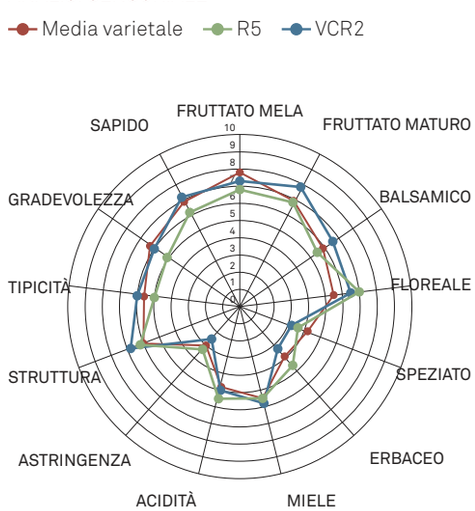


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vino con profumi, aromi e sapori molto più evidenti che in altri biotipi. Migliora con leggero invecchiamento e si presta al taglio con vini di qualità, anche passiti.

ANALISI SENSORIALE



VERDUZZO FRIULANO

VCR100

Origine: Faedis (UD)

Anno di omologazione: 2002



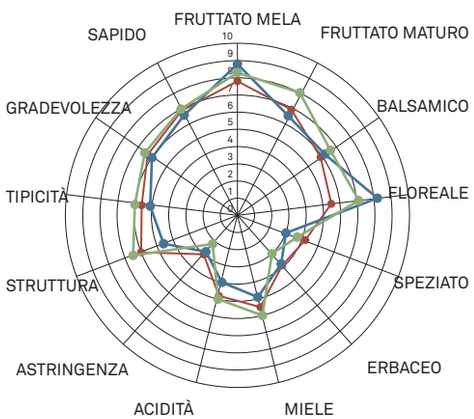
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona acidità, ben strutturati, con profilo aromatico che esprime sentori di miele, fiori ed albicocca. Ottimi per il taglio con vini più neutri.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR100 — VCR200



VERDUZZO FRIULANO

VCR200

(Biotipo a germoglio rosato)

Origine: Nimis (UD)

Anno di omologazione: 2002



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona alcolicità ed acidità nonché struttura. Il profilo aromatico floreale denota una finezza ed un'eleganza particolari. Per consumo fresco.

VERDUZZO FRIULANO

VCR303

Origine: Nimis (UD)

Anno di omologazione: 2005



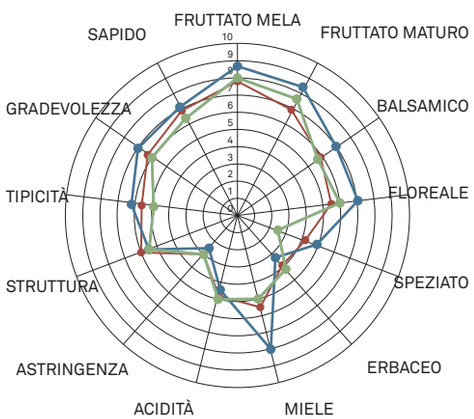
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di media struttura ed acidità con un profilo aromatico tendente al fruttato. È consigliato il taglio con VCR200.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR303 — VCR72*



VERDUZZO FRIULANO

VCR72*

Origine: Spessa di Cividale (GO)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona struttura, molto sapidi, con intensi aromi floreali e dal sapore fruttato di albicocca.

VERDUZZO FRIULANO

VCR75*

Origine: Spessa di Cividale (GO)

* In via di omologazione



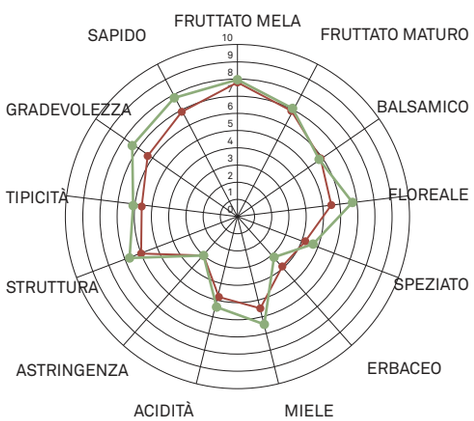
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura e buona acidità, sapidi, con aromi floreali e fruttati. Adatto alla produzione di vini passiti dolci. È da preferirsi il taglio con VCR72 o VCR200.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR75*



VERMENTINO

Molto probabilmente di origine spagnola, si è diffuso in Liguria, Sardegna e Toscana. È coltivato anche in Corsica ed in Provenza.







Caratteri ampelografici: la varietà è relativamente omogenea, tanto che anche il Pigato e la Favorita sono riconosciuti come sinonimi di Vermentino. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, biancastro, foglioline apicali spiegate, di colore bianco con orlo carminato. Foglia medio-grande, pentagonale, quinquelobata con seni a bordi sovrapposti, lembo di colore verde cupo un po' bolloso, quasi glabro. Seno peziolare a U o a lira chiusa. Pagina inferiore aracnoidea. Grappolo medio-grosso, cilindrico-piramidale, a volte un po' spargolo. Acino medio-grosso, sferoide, di colore giallastro; buccia pruinosa di media consistenza, ombelico persistente; polpa succosa di sapore neutro.
Attitudini colturali: vigoria buona, portamento della vegetazione lievemente eretto; tralci lunghi, di discreta robustezza, plastici. Preferisce o meglio esige località di collina arieggiate e terreni ben esposti, non fertili od umidi.
Allevamento e potatura: si adatta alle varie forme di allevamento relativamente espanse ed a potature diverse, anche corte. Accetta forme di allevamento per la meccanizzazione integrale.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: abbondante e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: teme l'oidio e la peronospora al grappolo in annate tendenzialmente umide. Sensibile alle brinate e alle gelate tardive. Ha evidenziato problemi di incompatibilità su 420A.
Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo con riflessi dorati, di profumo ampio e fresco, di sapore asciutto, rotondo, caldo, delicatamente aromatico; migliora con un leggero invecchiamento.
Cloni in moltiplicazione: Vermentino, VCR1, VCR2, VCR12, CAPVS3, CAPVS12, CVT14, CVT55, CVT66, CVT78, CVT84, CVT105, CVT121; cloni francesi: Inra-Entav 640, 766.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Vermentino (biotipo Pigato) VCR367, VCR370.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	3.896	3.903	3.844	2.999	4.484

I dati 2010 sono stime su dati regionali e/o di altra fonte

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	-	1.057	833	2.507	3.089

VERMENTINO
VCR1

Origine: Follonica (GR)

Anno di omologazione: 1994



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini fruttati, delicati, di buona acidità ed elevata tipicità da consumarsi giovani o con leggero invecchiamento.

VERMENTINO
VCR2
(Biotipo Favorita)

Origine: Monteu Roero (CN)

Anno di omologazione: 2000

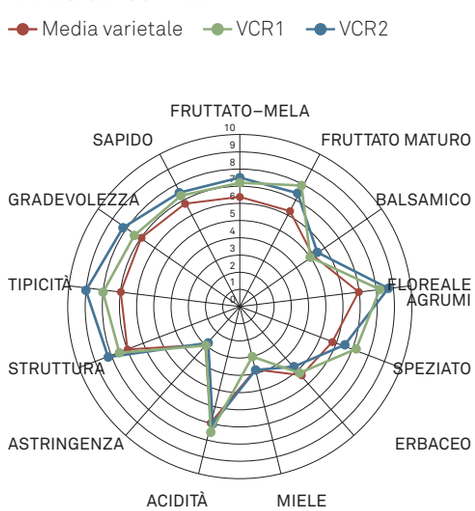


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini fruttati, freschi, di buona struttura. Si presta all'affinamento in barrique. Ottimo il taglio con VCR1 e VCR12.

ANALISI SENSORIALE



VERMENTINO

VCR12

Origine:
Montescudaio (PI)

Anno di omologazione: 2004



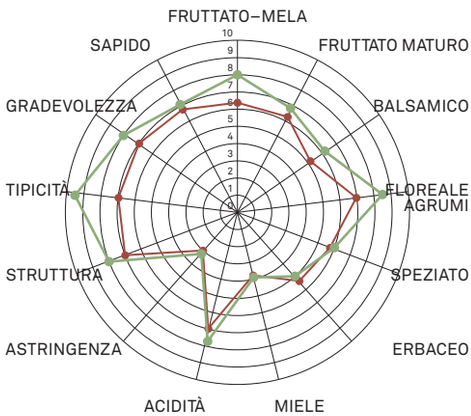
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona alcolicità ed acidità, di notevole finezza, freschi, floreali. Indicato il taglio con VCR1.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR12



VERMENTINO
(Biotipo Pigato)

VCR367*

Origine: Finale
Ligure (SV)

* In via di omologazione



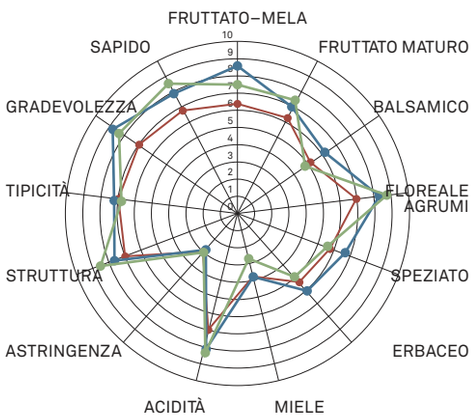
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di buona acidità e struttura, sapidi, eleganti, con aromi fruttato-floreali e leggermente balsamici, di sapore asciutto, adatti all'affinamento in barrique.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR367* — VCR370*



VERMENTINO
(Biotipo Pigato)

VCR370*

Origine: Finale
Ligure (SV)

* In via di omologazione



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di medio corpo e buona acidità, fruttati, balsamici, con sentori agrumati e leggermente speziati, da consumarsi freschi.

VERNACCIA DI S. GIMIGNANO



Vitigno coltivato soprattutto nella provincia di Siena e appartenente alla famiglia varietale delle Vernacce.

Caratteri ampelografici: la varietà è relativamente omogenea; le differenze riguardano la grandezza del grappolo e l'acidità. Apice del germoglio globoso, sub-cotonoso, di colore bianco argenteo con bordi carminati. Foglia di medie dimensioni, orbicolare o pentagonale, trilobata. Seno peziolare a V aperto o più raramente a U. Pagina inferiore aracnoidea. Grappolo grosso, allungato, piramidale, talvolta alato, semi-compatto. Acino medio, di forma quasi discoide; buccia pruinosa, di medio spessore, con colore dell'epidermide verde giallastro ambrato nelle parti esposte al sole; polpa a sapore neutro.
Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione espanso. Preferisce terreni argilloso-calcarei e siliceo-tufacei con abbondante scheletro dove può dare il massimo della qualità.
Allevamento e potatura: considerati il vigore e la limitata fertilità basale, sono da preferire le forme di allevamento di media espansione, tipo Guyot o archetto toscano senza sperone, con potatura medio-lunga.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: abbondante e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: non è particolarmente sensibile a nessuna ampelopatia.
Potenziale enologico: il vino si presenta di colore giallo paglierino chiaro, abbastanza alcolico, delicatamente profumato e leggermente aromatico. Può entrare in taglio con altri vini più neutri apportando aromaticità e finezza.
Cloni in moltiplicazione: Vernaccia di S. Gimignano VCR375, UFIRCSG3, UFIRCSG5, UFIRCSG13, UFIRCSG15, UFIRCSG16, UFIRCSG17, UFIRCSG19, UFIRCS414. In S. Gimignano, in collaborazione con l'Università di Firenze ed il Consorzio della Vernaccia, si sono selezionati i cloni dianzi evidenziati caratterizzati da diversità riguardanti dimensioni e compattezza del grappolo, acidità totale e complesso aromatico nel vino.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	315	843	888	783	808

VERNACCIA DI S. GIMIGNANO

VCR375

Origine:
S. Gimignano (SI)

Anno di omologazione: 2009



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino con note floreali delicate, di buon tenore alcolico, di sapore asciutto e tipico retrogusto amarognolo.

VERNACCIA DI S. GIMIGNANO

UFIRCSG 3

Origine:
S. Gimignano (SI)

Anno di omologazione: 2002

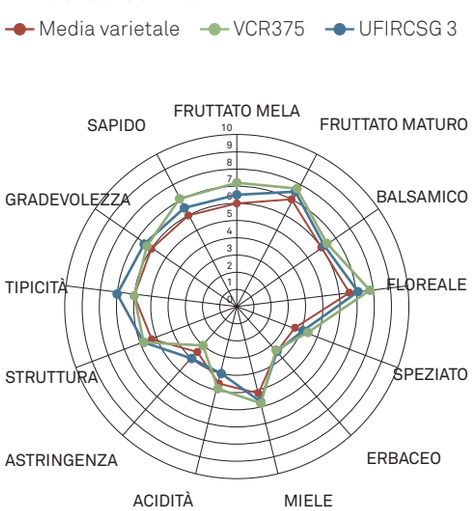


▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini dal colore giallo paglierino chiaro, dai profumi fini e delicati caratteristici, dal discreto tenore alcolico, di sapore asciutto leggermente tannico e con un retrogusto leggermente amarognolo tipico varietale.

ANALISI SENSORIALE



VERNACCIA DI S. GIMIGNANO

UFIRCSG 5

Origine:
S. Gimignano (SI)

Anno di omologazione: 2002



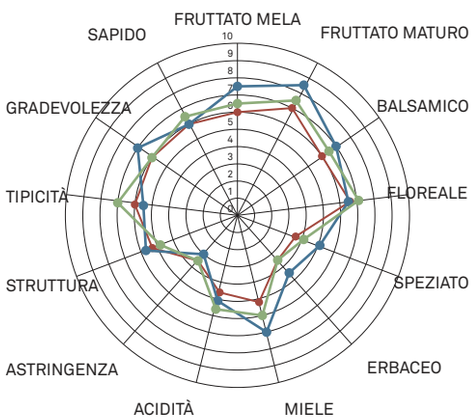
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino scarico, di buona acidità e snelli di corpo, dal profumo vinoso e con leggero e delicato sentore di mandorla.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — UFIRCSG 5 — UFIRCSG 13



VERNACCIA DI S. GIMIGNANO

UFIRCSG 13

Origine:
S. Gimignano (SI)

Anno di omologazione: 2002



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino chiaro con leggeri profumi fruttato-speziati tra cui prevale l'anice, dal gusto fresco che richiama delle note erbacee.

VERNACCIA DI S. GIMIGNANO

UFIRCSG 15

Origine:
S. Gimignano (SI)

Anno di omologazione: 2002



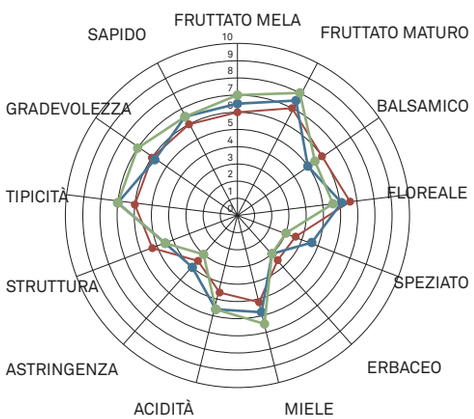
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino, mediamente alcolici, con profumi leggermente fruttati, aciduli, di medio corpo, freschi.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — UFIRCSG 15 — UFIRCSG 16



VERNACCIA DI S. GIMIGNANO

UFIRCSG 16

Origine:
S. Gimignano (SI)

Anno di omologazione: 2002



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, mediamente alcolici, con profumi leggermente fruttato-speziati, aciduli, di medio corpo, freschi, giustamente amarognoli.

VERNACCIA DI S. GIMIGNANO

UFIRCSG 17

Origine:
S. Gimignano (SI)

Anno di omologazione: 2002



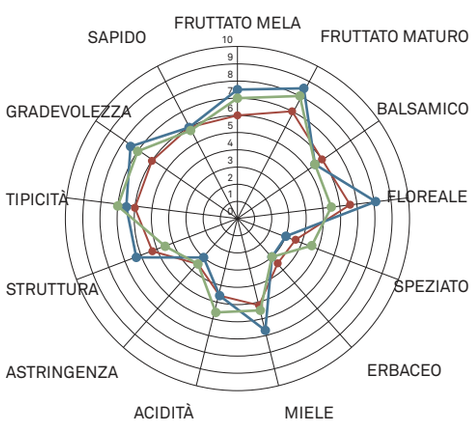
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino chiaro, con profumi leggermente fruttato-speziati, mediamente alcolici, aciduli, snelli di corpo, freschi, giustamente amarognoli.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — UFIRCSG 17 — UFIRCS 414



VERNACCIA DI S. GIMIGNANO

UFIRCS 414

Origine:
S. Gimignano (SI)

Anno di omologazione: 2007



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, freschi, di buona struttura, con intensi profumi floreali e fruttati e leggeri sentori di anice.

VIOGNIER



Vitigno autoctono della valle settentrionale del Rodano che si ritiene sia stato introdotto in Francia dall'Imperatore Probo originario di Smirnium in Croazia. È coltivato nell'isola di Vis in Dalmazia sotto il nome di Vugava o Bugava.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice cotonoso, bianco, con sfumature carminate. Foglia orbicolare, trilobata o pentalobata con seno peziolare a U aperto o poco aperto. Pagina inferiore leggermente pelosa. Grappolo medio-piccolo, tronco-conico a volte alato, tendenzialmente compatto. Acino piccolo, sferoide, con buccia spessa; polpa a sapore aromatico.
Attitudini colturali: vitigno vigoroso, con portamento della vegetazione eretto; preferisce climi caldi ma non troppo asciutti e suoli non troppo fertili, profondi, anche leggermente calcarei.
Allevamento e potatura: può essere convenientemente allevato a spalliera, meglio a Guyot con potatura lunga o a cordone speronato con speroni di 3-4 gemme. Per ottenere produzioni di qualità è necessario adottare una densità di impianto elevata.
Epoca di germogliamento: precoce.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: media e regolare.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma.
Potenziale enologico: dà vini molto aromatici con prevalenza di fruttato maturo (pesca, albicocca), complessi, di buona struttura e grande qualità. A volte risultano carenti in acidità e presentano un retrogusto amarognolo. Adatto anche al taglio (5-10%) con altri vini dove apporta aroma e struttura.
Cloni in moltiplicazione: Inra-Entav 642.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	-	-	n.d.	28	1.329

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	14	54	82	2.100	3.255

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DEL VIOGNIER INRA-ENTAV 642

VARIETÀ	CLONE	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Viognier	CL. 642	Campo prova VCR Marche	2008	Guyot	4.000	2,4	9,6	25,7	5,4	3,97
Viognier	CL. 642	Campo prova VCR Marche	2009	Guyot	4.000	2,50	10,0	21,4	7,5	3,46
Viognier	CL. 642	Campo prova VCR Marche	2010	Guyot	4.000	2,50	11,25	21,4	6,8	3,64
DATI MEDI					**4.000**	**2,47**	**10,28**	**22,83**	**6,57**	**3,69**

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	4,7	1,7	2,93	3,52	22,5	15,61	1,8	0,36
	6,4	2,18	2,37	3,02	18,6	12,98	1,3	0,17
	5,55	2,82	2,39	3,57	19,46	13,03	0,78	0,24
DATI MEDI	**5,55**	**2,26**	**2,56**	**3,37**	**20,19**	**13,87**	**1,29**	**0,26**

ALTRI VITIGNI AD UVA DA VINO



CESANESE

Coltivato in provincia di Frosinone e Roma, nei comuni di Affile, Piglio e Olevano. Grappolo medio-piccolo, alato, tronco-conico; acino medio-piccolo, sferoide, di colore blu-nero; buccia abbastanza consistente, molto pruinosa; polpa sciolta e di sapore semplice. Vitigno mediamente vigoroso; preferisce forme di allevamento non troppo espanse mentre si adatta ai vari sistemi di potatura, purché non troppo ricca. Dà un vino rosso rubino carico, profumato, caratteristico, vellutato, abbastanza tannico, di corpo ed alcolico, molto gradevole. Può migliorare nel taglio altri vini tipo Sangiovese, Barbera, ecc.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Cesanese VCR85, VCR86, VCR462.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	2.471	2.092	1.308	614	326



COCOCCIOLA

Vitigno un tempo diffuso in alcune zone dell'Abruzzo, è andato pressoché scomparendo sostituito da vitigni di più facile coltivazione. Presenta un grappolo medio, cilindrico-conico, semicompatto; acino grande, rotondo, di colore giallo; buccia consistente; polpa succosa, di sapore neutro, acidulo. Vitigno mediamente vigoroso; si adatta a forme di allevamento di media espansione e potature non troppo ricche. La produzione relativamente abbondante e la scarsa resistenza alle malattie ne hanno ridotto la coltivazione. Attualmente viene nuovamente preso in considerazione per la qualità del prodotto riferita agli aromi ed all'acidità fissa, componenti miglioratrici nella vinificazione con le altre uve locali.

Cloni in moltiplicazione: Cococciola 8ISV, UBA-RA-CC 31.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	800	1.426	1.437	893	310



CODA DI VOLPE

Vitigno diffuso in Campania e così denominato per la curvatura della parte terminale del grappolo. Presenta grappolo grande, semicompatto o compatto; acino piccolo subrotondo con buccia pruinosa di colore verde-giallastro. Presenta mediocre vigoria, germogliamento tardivo e maturazione medio-tardiva. La produzione è buona. È sensibile alla botrite e al marciume acido in zone umide e piovose. Dà vini giallo-dorati, floreali, da bersi giovani data la non grande struttura.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Coda di Volpe VCR354, VCR480.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	–	–	1.176	n.d.	500



DURELLA

Vitigno originario delle colline vicentine, ha trovato zone limitate di coltivazione anche in alcune aree collinari veronesi. Grappolo medio, tozzo, alato, un po' compatto; acino medio, ovoidale, di colore giallastro; buccia spessa; polpa succosa, di sapore semplice, acidulo. Vitigno vigoroso, a germogliamento tardivo; esige forme di allevamento espanse e potature lunghe. Dà un vino di colore giallo paglierino, non molto alcolico, piuttosto acido, delicatamente profumato, adatto alla spumantizzazione.

Cloni in moltiplicazione: Durella ISVCV6.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Durella VCR462.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	1.099	924	985	723	600



ERBALUCE

Coltivata da molto tempo nel comune di Caluso e nelle zone limitrofe, ha origine locale pur avendo una certa somiglianza con alcuni Trebbiani. Presenta un grappolo più che medio, cilindrico, alato, di media compattezza; acino sferoide, di colore giallo ambrato, talvolta sfumato in rosa; buccia trasparente con ombelico persistente; polpa un po' croccante, di sapore semplice. Vitigno molto vigoroso, a produzione buona ma incostante, a germogliamento medio-precoce; preferisce forme di allevamento espanse e potature lunghe. Abbastanza precoce la maturazione; l'uva viene spesso appassita in fruttaio per ottenere il noto vino passito. Dà un vino bianco secco, di colore giallo paglierino, di delicato profumo, morbido, un po' amarognolo. Se l'uva viene appassita, dà un vino speciale di antica fama.

Cloni in moltiplicazione: Erbaluce CVTTO29, CVTTO30, CVTTO71.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Erbaluce VCR431, VCR432.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	251	361	243	341	150



FORTANA

Varietà relativamente diffusa solo in Emilia Romagna, attualmente rappresentata solo dal tipo a raspo verde. Grappolo grande, piramidale, spesso alato, semicompatto; acino ellissoide, grosso, di colore blu-nero; abbastanza facile lo stacco; buccia consistente; polpa succosa di sapore semplice, acidulo. Il vitigno è di buona vigoria, a germogliamento tardivo, molto rustico. Preferisce forme di allevamento di media espansione e potature medie. Si adatta alle forme di allevamento per la meccanizzazione integrale. Dà un vino colorato, sapido, di corpo, abbastanza tannico ed acidulo, non molto alcolico, nel complesso mediocre. Dona, in modeste percentuali, vivacità ai Lambruschi. Dà un vino migliore nelle terre sabbiose lungo il litorale adriatico con forme di allevamento poco espanse ed impianti fitti.

Cloni in moltiplicazione: Fortana CAB1.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	9.065	5.286	2.180	1.109	513



GAGLIOPPO

Coltivato prevalentemente nelle province di Cosenza e Catanzaro, nella zona di Cirò, è di origine sconosciuta. Presenta un grappolo medio-grande, tronco-conico, spesso con un'ala, compatto; acino medio, sferoide, di colore nero con riflessi rossastri; buccia abbastanza consistente, pruinosa; polpa succosa di sapore semplice. Vitigno molto vigoroso a produzione abbondante e costante, a germogliamento medio; si adatta a forme più o meno espanse e potature medie o corte. Un po' sensibile alla peronospora e all'oidio; matura l'uva in epoca medio-tardiva. L'uva nella zona classica (Cirò) viene vinificata insieme ad altre locali per dare un vino rosso rubino più o meno carico, di buon sapore vinoso, armonico, un po' tannico, complessivamente suscettibile di migliorare con l'invecchiamento.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	10.184	7.390	7.017	13.048	3.000



GRECO BIANCO

Si coltiva da epoche antiche in Calabria ed evidentemente è stato importato assieme agli altri vitigni "greci" dalla Grecia. Presenta un grappolo medio-grande, tronco-conico, spesso con due ali, di media compattezza; acino medio, subovoidale, di colore giallo dorato; buccia spessa; polpa succosa, di sapore semplice. Vitigno vigoroso e molto produttivo a germogliamento medio; si adatta a forme di allevamento più o meno espanse e potature lunghe e corte. Matura l'uva in epoca media e ha una buona resistenza alle avversità parassitarie. L'uva può essere vinificata da sola o in mescolanza con altre uve bianche (Montonico, ecc.) o nere (Gaglioppo) per dare vini diversi. Vinificato da solo dà un vino di colore giallo dorato, armonico, caldo, poco acido, dotato di un delicato profumo. Mescolato con altre uve, con leggero appassimento, dà un ottimo vino liquoroso.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	2.274	1.605	939	686	800



MALVASIA DI CASORZO

Coltivata nel comune di Casorzo-Penango e nelle zone limitrofe, ha origine sconosciuta. Presenta un grappolo più che medio, un po' spargolo, piramidale, alato; acino medio, ellissoidale, di colore blu-nero; buccia spessa con ombelico persistente; polpa succosa di leggero sapore aromatico. Vitigno di buona vigoria e produzione a germogliamento medio-precoce; si adatta a forme di allevamento medie e potature medio-lunghe. Non molto resistente alle crittogame ma sopporta bene le avversità meteorologiche e soprattutto il gelo. Dà un vino di tipo amabile, frizzante, leggermente aromatico, tipico ed apprezzato non solo localmente. Mescolata in piccole percentuali con il Barbera aggiunge al vino sapidità ed un delicato aroma.
Cloni in moltiplicazione: Malvasia di Casorzo CVTAT1.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	186	99	92	107	100



PALLAGRELLO BIANCO

Vitigno diffuso in pochi comuni della provincia di Caserta. Presenta grappolo piccolo, cilindrico con un'ala, semicompatto; acino di medie dimensioni, sferico; buccia pruinosa. Possiede elevata vigoria, germogliamento medio-precoce e maturazione media. La produzione è abbondante. Dà vini di colore giallo paglierino con note di frutta esotica, albicocca e miele. Risultano morbidi al palato e dotati di buona persistenza.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	20



PALLAGRELLO NERO

Vitigno attualmente diffuso in alcuni comuni della provincia di Caserta. Presenta grappolo cilindrico, privo di ali, mediamente spargolo con acino sferico; buccia spessa, pruinosa. La polpa è leggermente colorata a sapore neutro. Possiede buona vigoria, germogliamento medio-precoce e maturazione tardiva. La produzione è buona. Dà vini di colore rubino intenso, dotati di ottimo aroma caratterizzato da frutti rossi, tabacco e confettura di more.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	80



TREBBIANO GIALLO

Coltivato in provincia di Roma nelle zone collinari. Grappolo medio, spesso alato, cilindrico-conico; acino medio, sferoide, di colore giallo dorato; buccia spessa, pruinosa; polpa sciolta e di sapore semplice. Vitigno vigoroso; preferisce forme di allevamento di media espansione e potatura medio-lunga. Dà un vino di colore giallo, asciutto, di sapore delicato, pieno, sapido, armonico con caratteristico, gradevole fondo amarognolo, fine.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	6.529	4.443	4.744	4.261	1.545



TREBBIANO SPOLETINO

Coltivato limitatamente in alcune aree della parte meridionale della provincia di Perugia, ha origine pressoché sconosciuta. Presenta un grappolo di media grandezza, cilindrico-conico, abbastanza serrato; acino medio, di colore giallastro con ombelico molto evidente; buccia consistente e polpa succosa a sapore semplice. Vitigno molto vigoroso e produttivo, a germogliamento tardivo; preferisce forme di allevamento tendenzialmente espanse e potature medio-lunghe. L'uva viene vinificata spesso con quella di altre varietà. Dà un vino di colore giallo paglierino con riflessi giallo-verdognoli, di profumo caratteristico e sapore sapido, astringente, a volte un po' disarmonico.
Cloni in moltiplicazione: Trebbiano Spoletino 1ISVICAPG.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	286	342	360	264	300



VERDISO

Vitigno coltivato nelle colline di Conegliano e Valdobbiadene. Presenta un grappolo medio, piramidale, semicompatto; acino medio, subrotondo, di colore verde-giallastro; buccia tenera; polpa succosa, di sapore leggermente aromatico. Vitigno di media vigoria; preferisce zone collinari ben esposte, terreni di media fertilità, possibilmente non calcarei, forme di allevamento medie e potature lunghe. Nelle zone collinari ben esposte dà un vino di colore giallo paglierino, provvisto di delicato profumo, sapido e fresco. Di solito si vinifica con altre uve e principalmente con la Glera.
Cloni in moltiplicazione: Verdiso VCR2, ISV-V2.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	1.404	315	135	81	50



VERDUZZO TREVIGIANO

Coltivato nelle zone di pianura del Veneto Orientale. Presenta un grappolo medio, cilindrico piramidale, alato, semicompatto; acino medio, ovoidale, di colore giallognolo con riflessi a volte verdastri; buccia sottile; polpa succosa, di sapore semplice. Vitigno vigoroso e produttivo; preferisce terreni profondi anche argillosi, forme di allevamento espanse e potature lunghe. Dà un vino di colore giallo paglierino, leggermente profumato, di sapore asciutto, relativamente alcolico, provvisto di buona acidità fissa.
Cloni in moltiplicazione: Verduzzo Trevigiano ISV-V5.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	3.139	2.492	2.575	1.734	970

VARIETÀ E CLONI AD UVA DA TAVOLA

ALPHONSE LAVALLÉE



Fu ottenuto in Francia nel secolo scorso da una vivaista, pare incrociando il Bellino x il Lady Downes Seedling. È conosciuto anche come Ribier, specie in California.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice espanso, un po' tomentoso, verde-biancastro con orlo carminato, foglioline apicali un po' piegate, verde chiaro con leggero tomento. Foglia medio-grande, pentagonale, tri-quinquelobata, lembo di colore verde cupo, opaco, leggermente bolloso, spesso. Seno peziolare a U-V poco aperto o chiuso. Grappolo medio-grande, cilindrico-conico, alato, giustamente spargolo. Acino medio-grande, piuttosto sferico, di colore blu scuro uniforme, buccia pruinosa ed abbastanza consistente; polpa mediamente croccante e succosa a sapore semplice, dolce, gradevole.

Caratteristiche fenologiche ed agronomiche:
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Vigoria: buona.
Fertilità reale: 1,50.
Produzione: elevata.
Peso grappolo: 400-500 g.
Peso acino: 7-9 g.
Vinaccioli: 3,1 per acino.
Tenore zuccherino: 13-14%.
Acidità totale: 5‰.
PH: 3,35.
Resistenza ai trasporti: elevata.

Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento purché espanse preferendo il tendone, la pergola e la spalliera anche come cordone speronato.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile all'oidio e all'escoriosi e nella norma alle altre malattie e ai parassiti. Evidenzia fenomeni di incompatibilità se innestato su Kober 5BB.

Giudizio complessivo: buona la resistenza ai trasporti e discreta alla conservazione. È discretamente accettato sia sui mercati nazionali che esteri per il suo colore uniforme, la polpa croccante e il grappolo di dimensioni contenute. La presenza di un numero di vinaccioli elevato non permette un gradimento più elevato da parte del consumatore.

Cloni in moltiplicazione: Alphonse Lavallée Inra-Entav 319





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	877	218	218

Tendone di Alphonse Lavallée in Puglia



BLACK MAGIC







SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	–	5	350

È una varietà ottenuta in Moldavia dall'Istituto di Viticoltura di Chisinau e gestita in esclusiva dai Vivai Cooperativi Rauscedo in quanto unici licenziatari.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice espanso di colore verde pallido tendente al rosato. Foglia medio-grande, pentagonale, pentalobata, seni laterali superiori chiusi, quelli inferiori a lira. Seno peziolare aperto; pagina superiore di colore verde intenso, quella inferiore glabra di colore verde medio. Picciolo di media grossezza, abbastanza lungo, di colore verde con marcate sfumature vinose fino all'inizio delle nervature. Grappolo medio-grande, di forma conico-piramidale, a volte alato, spargolo, con peduncolo grosso, medio-lungo, erbaceo-semilegnoso. Acino medio-grande, di forma ovoide; buccia di colore blu-nero; gusto neutro.

Caratteristiche fenologiche ed agronomiche:

Epoca di germogliamento: precoce.
Epoca di maturazione: precoce.
Vigoria: media.
Fertilità reale: 1,19.
Produzione: buona.
Peso grappolo: 400-500 g.
Peso acino: 5-6 g.
Vinaccioli: 1-2 per acino.
Tenore zuccherino: 17,4%.
Acidità totale: 5,2‰.
PH: 3,60.
Resistenza ai trasporti: bassa.

Allevamento e potatura: vitigno di media vigoria e buona fertilità basale per cui può essere allevato sia a tendone che a cordone speronato.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile alla colatura e all'acinellatura soprattutto nelle primavere fredde e piovose ed in terreni troppo fertili. Ottima la resistenza alla peronospora, alla botrite e all'oidio.

Giudizio complessivo: ottima varietà per quanto riguarda la precocità, le caratteristiche organolettiche e l'aspetto estetico. Interessante per produzioni destinate ai mercati nazionali. Le note negative riguardano il facile distacco degli acini dal rachide e quindi la bassa resistenza ai trasporti.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Black Magic VCR135, VCR136, VCR137, VCR377.

Black Magic a tendone nel campo catalogo VCR a S. Ferdinando di Puglia



CARDINAL



Ottenuta nel 1939 da E. Snyder e F. Harmon della U.S. Horticoltural Field Station di Fresno, California, incrociando Regina Vigneti x Alphonse Lavallée.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice espanso, glabro, verde-giallastro, foglioline apicali spiegate, verdi con sfumature bronzate, traslucide. Foglia media, pentagonale allungata, tri-pentalobata, lembo liscio, ondulato, glabro. Seno peziolare a U. Pagina inferiore glabra. Grappolo abbastanza grande, cilindrico-conico, allungato, spargolo, qualche volta alato. Acino medio-grande, rotondo o sub-rotondo; buccia mediamente spessa, pruinosa di colore rosso-violaceo non molto uniforme; polpa croccante, dolce, gradevole, a sapore neutro.

Caratteristiche fenologiche ed agronomiche:
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: medio-precoce.
Vigoria: buona.
Fertilità reale: 1,5.
Produzione: medio-elevata.
Peso grappolo: 500-600 g.
Peso acino: 7-9 g.
Vinaccioli: 2-3 per acino.
Tenore zuccherino: 15-16%.
Acidità totale: 5,6‰.
PH: 3,40.
Resistenza ai trasporti: discreta.

Allevamento e potatura: si adatta sia al tendone che al cordone speronato. È necessario intervenire con adeguate potature verdi, spollonature e sfogliature per una più uniforme presa di colore.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile a peronospora ed escoriosi.

Giudizio complessivo: per le sue buone caratteristiche è una delle migliori uve nere precoci. Non molto buona è la resistenza ai trasporti ed ancor più sulla pianta: a maturazione va raccolta immediatamente. È necessario evitare le irrigazioni eccessive per non incorrere nella rottura degli acini.

Cloni in moltiplicazione: Cardinal ISV-VCR24, ISV-VCR26. I cloni in oggetto sono stati selezionati in collaborazione con l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano Veneto (TV). Il Cardinal ISV-VCR24 presenta un leggero anticipo di maturazione ed un grado zuccherino leggermente superiore alla media, mentre il Cardinal ISV-VCR26 rispecchia la media della popolazione.

Altri cloni in moltiplicazione: Inra-Entav 80.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	3.383	1.105	1.179

Tendone di Cardinal in Puglia



CRIMSON SEEDLESS







Varietà ottenuta presso l' USDA-FRESNO in California da un incrocio di Emperor con C33-199.

Caratteri ampelografici: apice di colore verde con bordi bronzati o rosa, glabro. Foglia media, eptalobata, glabra, di colore verde chiaro brillante. Seno peziolare a lira chiusa con bordi sovrapposti. Pagina inferiore glabra. Grappolo medio, piramidale con acini ben separati. Acino medio-piccolo, ovale, mediamente resistente, di colore rosso violaceo con polpa dolce croccante e gusto neutro.

Caratteristiche fenologiche ed agronomiche:
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: tardiva.
Vigoria: elevata.
Fertilità reale: 0,96.
Produzione: limitata.
Peso grappolo: 500 g.
Peso acino: 4-5 g.
Vinaccioli: assenti.
Tenore zuccherino: 17,5%.
Acidità totale: 6,10‰.
PH: 3,5.
Resistenza ai trasporti: elevata.

Allevamento e potatura: vitigno molto vigoroso; richiede sistemi di allevamento elevati e potatura lunga; ottimo per gli ambienti caldi. Necessita di sfogliatura per avere una maggiore illuminazione e ottenere una migliore colorazione dei grappoli che a volte è carente.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma.

Giudizio complessivo: grappolo di bell'aspetto completamente apireno. Nei terreni magri trova le migliori condizioni di coltivazione. Con l'incisione anulare si ottengono incrementi sensibili del peso delle bacche e un più elevato indice di distacco, però allo stesso tempo si ha un ritardo nella maturazione. È opportuno effettuare la raccolta in più riprese per raccogliere i grappoli con colore più uniforme.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	–	20	600

Tendone di Crimson Seedless in Puglia



DANUTA







Varietà ad uva da tavola senza seme ottenuta nel 1964 dall'INRA incrociando la Dattier de Beyrouth con la Sultana Moscata.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice debolmente peloso con giovani foglie bronzate. Foglia adulta orbicolare a cinque o sette lobi con seno peziolare poco aperto a U, spesso delimitato da nervature. Le nervature presentano una debole pigmentazione rossa. La pagina inferiore è glabra o quasi glabra. Il grappolo è grande, semispargolo, piramidale. Le bacche sono apirene, di media grandezza con buccia poco spessa e polpa dal sapore semplice.

Caratteristiche fenologiche ed agronomiche:

Epoca di germogliamento: precoce.
Epoca di maturazione: media.
Vigoria: media.
Fertilità reale: buona.
Produzione: buona.
Peso grappolo: 610 g.
Peso acino: 3,5 g a volte.
Vinaccioli: assenti o residui erbacei del seme.
Tenore zuccherino: 16,5%
Acidità totale: 4,5‰.
PH: 3,20.
Resistenza ai trasporti: media.

Allevamento e potatura: è necessario, per migliorare l'aspetto qualitativo, intervenire con opportune potature verdi, diradamento dei grappoli e spollonatura. L'uso dell'incisione anulare e l'applicazione di acido gibberellico possono migliorare le dimensioni degli acini e quindi la presentazione.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile alla colatura e alla rottura degli acini.

Giudizio complessivo: è una varietà interessante per l'apirenìa totale e la buona resistenza ai trasporti.

Danuta a tendone nel campo catalogo VCR a S. Ferdinando di Puglia



ITALIA



Questo vitigno, ottenuto dal prof. Pirovano nel 1911 da un incrocio di Bicane x Moscato Amburgo, fu in un primo tempo non considerato; sarebbe stato eliminato se il caso non avesse fatto ritardare il suo completo abbandono. Infatti, dopo averne accertato il comportamento in ambienti diversi, fu facile apprezzare le indiscusse qualità del vitigno che sarebbe diventato produttore dell'uva prediletta dai consumatori di tutto il mondo. In Francia è conosciuto con il nome di Ideal.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	67.105	39.975	24.167

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice espanso, cotonoso, verde-biancastro con sfumature rosa-violacee. Foglia piuttosto grande, pentalobata, pentagonale, lembo di colore verde cupo, leggermente ondulato, liscio, glabro, con leggero tomento sulla pagina inferiore. Seno peziolare a U o a V chiuso o poco aperto. Grappolo grande, conico-piramidale, alato con una o due ali, giustamente spargolo. Acino grande, ovoidale; buccia pruinosa abbastanza spessa e consistente, di un bel colore giallo dorato; polpa croccante e succosa con leggero e delicato aroma moscato.

Caratteristiche fenologiche ed agronomiche:
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Vigoria: elevata.
Fertilità reale: 1,20.
Produzione: elevata.
Peso grappolo: 700-800 g.
Peso acino: 8-10 g.
Vinaccioli: 1-2 per acino.
Tenore zuccherino: 15-16%.
Acidità totale: 4-5‰.
PH: 3,50.
Resistenza ai trasporti: ottima.

Allevamento e potatura: i migliori risultati quanti-qualitativi si ottengono con l'allevamento a tendone. La gestione del verde deve essere molto oculata con potature, spollonature e sfogliature eseguite tempestivamente.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma; sensibile al legno riccio. Presenta fenomeni di incompatibilità su 140Ru.

Giudizio complessivo: è chiaramente un vitigno che ha preso moltissimo dal suo progenitore "madre" Bicane, molto vigoroso con grappolo grande e di bell'aspetto, e ha preso poco dal "padre" Moscato Amburgo, ad eccezione dell'aroma di Moscato. Si presta benissimo ai trasporti anche a lunga distanza, è apprezzata da tutti ed è per questo che è diventata la regina dei mercati.

Cloni in moltiplicazione: Italia VCR5: clone di elevata produttività a grappolo grande, piramidale, semicompatto da cui una minore sensibilità alla botrite. Italia VCR10: clone produttivo, di buon vigore; grappolo medio, meno compatto della media varietale; leggermente più precoce.

Altri cloni in moltiplicazione: Inra-Entav 307, 918.

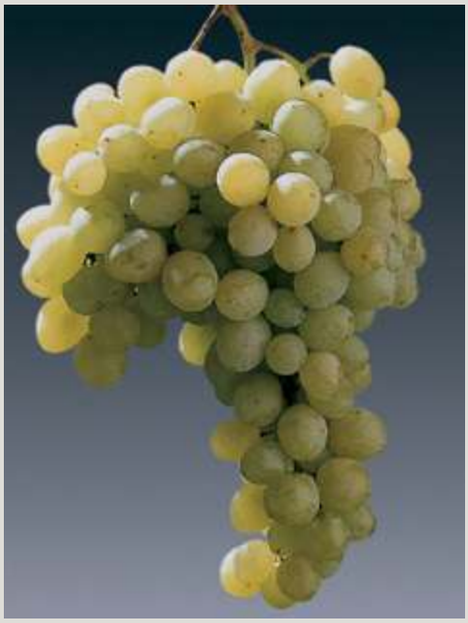
Tendone di Italia in Puglia



Impianto di Italia a spalliera in Grecia



MATILDE



Ottenuta dal prof. Manzo nel 1962 presso l'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma da un incrocio di Italia x Cardinal.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice espanso, verde, glabro, foglioline apicali spiegate, verdi-lucide con sfumature bronzate. Foglia media, pentagonale-allungata con lobi evidenti, lembo liscio, un po' ondulato, glabro. Seno peziolare a lira aperta. Grappolo medio-grande, cilindrico-conico spesso allungato, alato, giustamente spargolo. Acino piuttosto grande, ovoide; polpa soda di sapore leggermente aromatico; buccia relativamente sottile, resistente, di colore giallo.

Caratteristiche fenologiche ed agronomiche:

Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: media.
Vigoria: buona.
Fertilità reale: 1,80.
Produzione: medio-elevata.
Peso grappolo: 600-800 g.
Peso acino: 6-7 g.
Vinaccioli: 2 per acino.
Tenore zuccherino: 14-15%.
Acidità totale: 4-5‰.
PH: 3,40.
Resistenza ai trasporti: ottima.

Allevamento e potatura: predilige sistemi di allevamento espansi e potature medie.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma alle malattie; nelle primavere fredde ed umide ed in terreni fertili può dare origine a colatura ed acinellatura.

Giudizio complessivo: ottima per la sua precocità, per l'aspetto del grappolo e per il fine aroma moscato.

Cloni in moltiplicazione: Matilde VCR15: clone selezionato per l' elevata fertilità, l'assenza di acinellatura e l'ottima produttività. La buccia consistente e l'elevato indice di distacco ne aumentano la resistenza ai trasporti e alla conservazione frigorifera.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	-	888	617

Tendone di Matilde in Puglia



MICHELE PALIERI







Ottenuto a Velletri da M. Palieri incrociando Alphonse Lavallée x Red Malaga.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice espanso, glabro, verde intenso, foglioline apicali un po' piegate, verdi con sfumature bronzate, traslucide. Foglia grande, pentalobata-rotondeggiante, lembo liscio, piano, glabro. Seno peziolare a U con bordi sovrapposti. Pagina inferiore leggermente glabra. Grappolo grande, cilindrico-piramidale, alato, abbastanza spargolo. Acino grande, ovale o subovale, mediamente resistente; buccia pruinosa di colore nero violaceo; polpa soda a sapore dolce, neutro.

Caratteristiche fenologiche ed agronomiche:
Epoca di germogliamento: medio-tardiva.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Vigoria: elevata.
Fertilità reale: 1,00.
Produzione: medio-elevata.
Peso grappolo: 600-800 g.
Peso acino: 9-10 g.
Vinaccioli: 2 per acino.
Tenore zuccherino: 14-15%.
Acidità totale: 6‰.
PH: 3,5.
Resistenza ai trasporti: elevata.

Allevamento e potatura: esige sistemi di allevamento espansi tipo tendone, pergola, lira. Sono indispensabili oculati interventi a verde di potatura, spollonatura e sfogliatura per uniformare la colorazione del grappolo e formare l'accumulo zuccherino.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma. Presenta un'evidente incompatibilità con i portinnesti 140Ru, 779P e Kober 5BB.

Giudizio complessivo: grappolo di bell'aspetto, specie per il colore nero violaceo; ha trovato ottima accoglienza sui mercati. Resiste bene ai trasporti.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Michele Palieri VCR453.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	-	764	785

Tendone di Michele Palieri in Puglia



MOLDOVA







Vitigno interspecifico ottenuto in Moldavia da Yoravely et al. dell'Istituto di Viticoltura di Chisinau incrociando Seyve-Villard 12-375 con Guylj Kara. È gestita in esclusiva dai Vivai Cooperativi Rauscedo in quanto unici licenziatari.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice verde pallido. Foglia di media grandezza, seno peziolare ad U. Pagina superiore non molto liscia, quasi glabra, verde; pagina inferiore aracnoidea. Grappolo medio-grande, di forma conico-piramidale, a volte alato. Acino medio-grande ovoidale allungato, di colore violaceo scuro uniforme; polpa croccante a sapore neutro.

Caratteristiche fenologiche ed agronomiche:

Epoca di germogliamento: medio-tardiva.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Vigoria: elevata.
Fertilità reale: 1,2.
Produzione: elevata e costante.
Peso grappolo: 400-500 g.
Peso acino: 5-6 g.
Vinaccioli: 1-2 per acino.
Tenore zuccherino: 16%.
Acidità totale: 9‰.
PH: 3,79.
Resistenza ai trasporti: elevata.

Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento preferendo quelle espanse.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: ottima resistenza a peronospora, oidio e botrite. Resiste ai freddi invernali.

Giudizio complessivo: varietà interessante per la resistenza alla peronospora e l'elevata resistenza sulla pianta e ai trasporti, nonché per le caratteristiche estetiche ed organolettiche del prodotto.

Tendone di Moldova in Gergelije (FIROM)



MOSCATO AMBURGO







SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	877	218	257

Vitigno diffuso in Italia, Francia e Paesi dell'Est Europa la cui origine non è conosciuta.

Caratteri ampelografici: il germoglio presenta un'elevata densità di peli coricati. Foglia trilobata o pentalobata con seno peziolare aperto e denti medio-grossi. Non presenta pigmentazione antocianica delle nervature. La pagina inferiore presenta una bassa densità di peli eretti e coricati. Grappolo medio. Acino di forma ellittica a sapore delicatamente moscato, con buccia sottile.

Caratteristiche fenologiche ed agronomiche:
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: media.
Vigoria: medio-elevata.
Fertilità reale: 0,9.
Produzione: buona.
Peso grappolo: 300-400 g.
Peso acino: 5-6 g.
Vinaccioli: 1,4 per acino.
Tenore zuccherino: 16-18%.
Acidità totale: 5,50‰.
PH: 3,40.
Resistenza ai trasporti: discreta.

Allevamento e potatura: vitigno a portamento della vegetazione orizzontale e semiricadente per cui necessita di un'attenzione particolare nell'allevamento e nella potatura verde. Predilige terreni mediamente fertili e sistemi di allevamento a spalliera o a pergola.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile all'oidio e alla peronospora. Per contro, è poco sensibile alla botrite. Può evidenziare fenomeni di incompatibilità se innestato su Kober 5BB.

Giudizio complessivo: questo vitigno ad uva da tavola può essere anche utilizzato per elaborare vini frizzanti o succhi di frutta. Ha un basso grado zuccherino e non è molto ricco di colore. A causa della buccia sottile tollera con difficoltà i lunghi trasporti.

Cloni in moltiplicazione: Inra-Entav 202.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Moscato Amburgo VCR492, VCR493, VCR494, VCR495.

Tendone di Moscato Amburgo in Strumica (FIROM)



PRIMA







SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	–	–	5

Vitigno ottenuto dall'INRA in Francia nel 1974 incrociando il Lival con il Cardinal.

Caratteri ampelografici: germoglio con apice a foglie aperte verdi con una densità media di peli coricati. Foglia orbicolare o cuneiforme a 5 o 7 lobi con seni laterali profondi e seno peziolare a U spesso limitato dalle nervature. Le nervature sono mediamente pigmentate di rosso. La pagina inferiore è leggermente pelosa. Il grappolo è medio, semispargolo. Le bacche sono medie, uniformemente ed intensamente colorate. Buccia spessa e polpa mediamente croccante.

Caratteristiche fenologiche ed agronomiche:

Epoca di germogliamento: medio-tardiva.
Epoca di maturazione: precoce.
Vigoria: media.
Fertilità reale: 1,1.
Produzione: buona e regolare.
Peso grappolo: 300-400 g.
Peso acino: 5-6 g.
Vinaccioli: 2 per acino.
Tenore zuccherino: 14-15%.
Acidità totale: 4,5‰.
PH: 3,4.
Resistenza ai trasporti: buona.

Allevamento e potatura: varietà con portamento semieretto che esige potatura corta o mediamente lunga. Sono necessari interventi di potatura verde, sfogliatura e spollonatura.

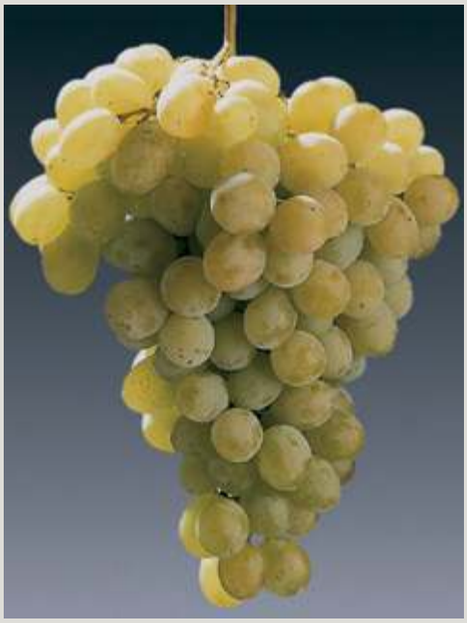
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile alla colatura e all'acinellatura verde che può essere anche notevole nelle primavere fredde e piovose. È poco sensibile alla botrite.

Giudizio complessivo: varietà interessante per la precocità, la produttività, la spargolicità e per la colorazione uniforme del grappolo.

Prima nel campo catalogo VCR a S. Ferdinando di Puglia



REGINA



È uno dei vitigni più antichi e diffusi fra le uve da tavola, motivo per cui ha assunto nel tempo tantissimi sinonimi. È conosciuta come Pergolone in Abruzzo, Inzolia Imperiale in Sicilia, Menavacca in Puglia, Calabria e Campania, Dattier de Beyrouth in Francia, Afouz Ali o Bolgar in Bulgaria, Aleppo in Romania, Rasaki nelle isole dell'Egeo. È certamente di origine Orientale, forse della Siria, ma non si sa bene come e quando sia arrivato in Italia, forse in tempi antichissimi, anche anteriori all'era volgare. Pochi vitigni possono vantare una simile anzianità di coltura ed un'area di diffusione così estesa, che si identifica in quasi tutti i paesi viticoli del Mediterraneo.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	12.590	3.539	3.563

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice espanso-globoso, verde con orlo bronzato-rosato, foglioline apicali un po' piegate, verdi-dorate, traslucide con sfumature bronzate-rosate, glabre. Foglia media, pentagonale, tri-pentalobata con seno peziolare a U, lembo ondulato, quasi liscio, glabro, di colore verde chiaro. Grappolo grande, lungo, piramidale o cilindrico, giustamente spargolo, alato con una o due ali. Acino grande di forma ellittica; buccia pruinosa, mediamente spessa di colore giallo dorato; polpa croccante, dolce a sapore neutro.

Caratteristiche fenologiche ed agronomiche:

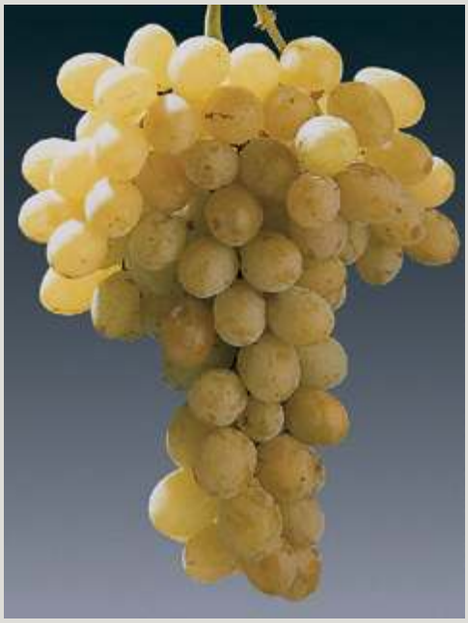
Epoca di germogliamento: tardiva.
Epoca di maturazione: tardiva.
Vigoria: buona.
Fertilità reale: 1,10.
Produzione: buona.
Peso grappolo: 600-700 g.
Peso acino: 7-9 g.
Vinaccioli: 2 per acino.
Tenore zuccherino: 15-16%.
Acidità totale: 5‰.
PH: 3,32.
Resistenza ai trasporti: elevata.

Allevamento e potatura: esige forme di allevamento espanse e potatura lunga.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile a peronospora, oidio ed escoriosi.
Giudizio complessivo: ottima per il gusto, è accettata da una larga fascia di consumatori; resiste bene ai trasporti e sulla pianta.
Cloni in moltiplicazione: Regina ISV6, ISV9. Il clone ISV6 fa riferimento al biotipo Inzolia, caratterizzato dall'acino cilindrico allungato.
Altri cloni in moltiplicazione: Inra-Entav 304, 966.

Tendone di Regina in Puglia



SUBLIMA SEEDLESS



Vitigno introdotto dai Vivai Cooperativi Rauscedo in Italia. In esclusiva ai Vivai Cooperativi Rauscedo.

Caratteri ampelografici: germoglio di colore verde, leggermente cotonoso. Foglia medio-grande, pentagonale, eptalobata-pentalobata, lobi leggermente sovrapposti, pagina superiore verde medio, glabra, pagina inferiore verde chiaro, glabra. Grappolo medio-grosso, piramidale, mediamente spargolo. Acino medio-grosso, apireno, tronco-ovoidale, verde-giallo con buccia sottile; polpa mediamente croccante a sapore neutro.

Caratteristiche fenologiche ed agronomiche:

Epoca di germogliamento: precoce.
Epoca di maturazione: media.
Vigoria: buona.
Fertilità reale: 0,8.
Produzione: elevata.
Peso grappolo: 700-900 g.
Peso acino: 5-5,5 g.
Vinaccioli: assenti.
Tenore zuccherino: 15%.
Acidità totale: 4,2‰.
PH: 3,6.
Resistenza ai trasporti: buona.

Allevamento e potatura: necessita di forme di allevamento espanse e potature medio-lunghe. È necessario intervenire con diradamento dei grappoli in sovrannumero e talora anche con la riduzione della parte terminale del grappolo.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma.

Giudizio complessivo: vitigno molto interessante per il consumo allo stato fresco sia per la sua precocità che per le altre caratteristiche produttive.





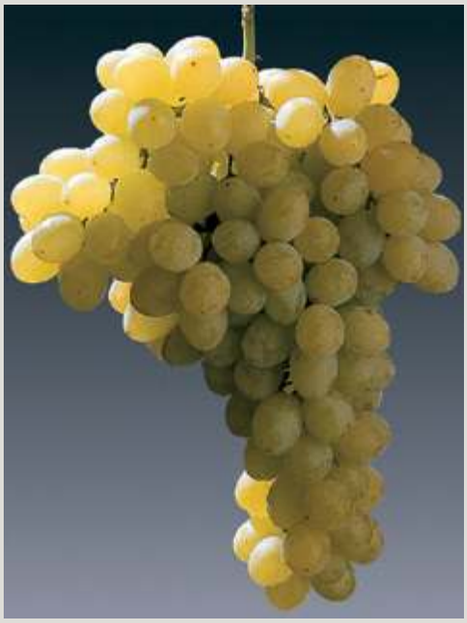
SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	–	10	50

Sublima Seedless nel campo catalogo VCR a S. Ferdinando di Puglia



SULTANINA



Varietà molto antica originaria dell'Asia Minore. È la varietà apirena più diffusa al mondo e utilizzata sia per consumo fresco che per uva passa; è conosciuta anche come Thompson Seedless.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice aperto, verde, glabro, foglioline apicali spiegate verdi, glabre. Foglia di media grandezza, pentagonale, verde, glabra, con seno peziolare a lobi sovrapposti. Grappolo medio-grande, piramidale, mediamente compatto. Acino piccolo, uniforme, ovoidale con buccia sottile ma resistente e polpa croccante.

Caratteristiche fenologiche ed agronomiche:
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Vigoria: molto elevata.
Fertilità reale: 0,8.
Produzione: elevata.
Peso grappolo: 400 g.
Peso acino: 3 g.
Vinaccioli: assenti.
Tenore zuccherino: 16%.
Acidità totale: 3,2‰.
PH: 3,65.
Resistenza ai trasporti: media.

Allevamento e potatura: necessita di forme di allevamento espanse con un'elevata carica di gemme. Sono necessari interventi di potatura verde, sfogliatura e spollonatura. Con l'incisione anulare e l'uso di acido gibberellico si può ottenere un peso medio dell'acino di circa 6 g.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile alla colatura soprattutto in climi temperati e terreni fertili. Evidenzia disaffinità su 140Ru ed SO4.

Giudizio complessivo: varietà interessante per l'apirenìa e per la rispondenza ai trattamenti con acido gibberellico ed all'incisione anulare. Ottimi la resistenza ai trasporti, l'aspetto estetico e le caratteristiche organolettiche.

Cloni in moltiplicazione: Sultanina VCR122: selezionato a Creta, presenta vigoria e produttività superiori alla media; il grappolo è più che medio, piramidale, munito di ali medie, leggermente semispargolo; l'acino è medio, uniforme, a buccia consistente di colore giallo. Buono-ottimi gli indici di distacco e di schiacciamento; buono il grado zuccherino, contenuta l'acidità totale. Le maggiori dimensioni dell'acino e l'ottimo indice di distacco rendono il clone particolarmente indicato per le produzioni da consumo fresco.

Altri cloni in moltiplicazione: Inra-Entav 919.





SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	10	30	1.500

Sultanina in Cile trattata con acido gibberellico, incisione anulare e riduzione della parte terminale del grappolo



Impianto di Sultanina in Grecia



SUPERNOVA SEEDLESS



Vitigno costituito dall'Istituto di Viticoltura di Chisinau in Moldavia incrociando Pobeda x Kishmish Rosa e introdotto in Italia dai Vivai Cooperativi Rauscedo che ne sono i licenziatari esclusivi.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice aperto, verde pallido con bordi carminati. Foglia medio-grande, pentagonale, pentalobata, seni laterali superiori ed inferiori a lobi leggermente sovrapposti; seno peziolare da molto aperto ad aperto. Pagina superiore glabra, di colore verde medio-verde chiaro; pagina inferiore glabra di colore verde chiaro. Grappolo grosso, conico, lungo, spesso alato. Acino apireno, medio-grosso, di forma ovoide, allungato-ovoide, di colore rosato-rosso.

Caratteristiche fenologiche ed agronomiche:
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: precoce.
Vigoria: buona.
Fertilità reale: 1,5.
Produzione: medio-elevata.
Peso grappolo: 500 g.
Peso acino: 5 g.
Vinaccioli: assenti.
Tenore zuccherino: 15%.
Acidità totale: 5‰.
PH: 3,7.
Resistenza ai trasporti: scarsa.

Allevamento e potatura: vitigno vigoroso con portamento dei tralci assurgente; preferisce forme di allevamento espanse tipo tendone, pergola e lira. Sono necessari interventi di potatura verde e di spollonatura.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: varietà con una buona resistenza alla peronospora. Sensibile alla carenza di fosforo.

Giudizio complessivo: vitigno ad uva da tavola apirena molto interessante per il consumo allo stato fresco. Possiede gusto aromatico delicatamente intenso. Presenta un basso indice di distacco pertanto sgrana facilmente. L'intervento con acido gibberellico, per indurre una maggiore consistenza del pedicello, ha avuto effetti positivi.





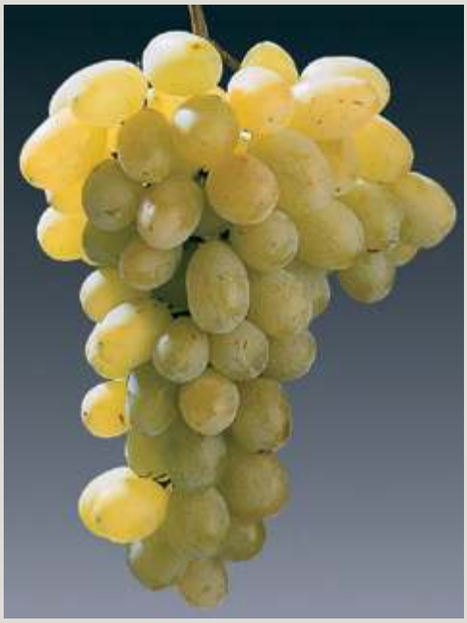
SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	–	–	10

Supernova Seedless nel campo catalogo VCR a S. Ferdinando di Puglia



VICTORIA







SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	877	218	7.365

È un incrocio costituito in Romania presso l'Istituto di Ricerche Orticole di Dragasani da Lepodatu Victoria e Condei Gheorghe. L'origine genetica è Cardinal x Afuz Ali (Regina). Diffusasi dapprima in Romania, successivamente è stata sperimentata con successo in Grecia dove, nelle zone di Kavala ed in Calcidica, ha trovato un vasto consenso tra i viticoltori.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice espanso, verde, quasi glabro. Foglia grande, pentagonale con 5 lobi, seno peziolare aperto a U, colore verde, pagina inferiore quasi glabra. Grappolo grande, piramidale, mediamente compatto, di aspetto gradevole. Acino grosso, cilindrico-ellittico di colore verde-giallo; sapore neutro; buccia poco pruinosa e mediamente spessa con colorazione uniforme; polpa croccante con due vinaccioli.

Caratteristiche fenologiche ed agronomiche:
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-precoce.
Vigoria: elevata.
Fertilità reale: 1,2.
Produzione: elevata.
Peso grappolo: 600-700 g.
Peso acino: 10-12 g.
Vinaccioli: 2 per acino.
Tenore zuccherino: 16-17%.
Acidità totale: 4-5‰.
PH: 3,5.
Resistenza ai trasporti: elevata.

Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento sia espanse che contenute e pertanto si può adottare sia il tendone che la spalliera. È necessario intervenire con spollonatura, potatura a verde e sfogliatura, anche se in misura minore rispetto ad altre varietà.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma. Evidenzia netta incompatibilità con il Kober 5BB.

Giudizio complessivo: è un vitigno interessante per la precocità e le ottime caratteristiche del grappolo, nonché per la costante produttività. Nella selezione messa a punto dai Vivai Cooperativi Rauscedo in collaborazione con la Società Vitrohellas (Grecia) sono accentuati l'uniformità ed il controllo sanitario; è senz'altro una cultivar molto valida per tutti i produttori di uva da tavola.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Victoria VCR449, VCR450.

Tendone di Victoria in Puglia



ALTRI VITIGNI AD UVA DA TAVOLA



BARESANA

Varietà ad uva bianca diffusa in provincia di Bari. Presenta germogliamento medio e matura dopo circa 160 giorni dallo stesso. Il grappolo è medio-grande, del peso di g 400 con acino grosso, ovoide e con buccia non molto resistente; sopporta bene i trasporti; polpa consistente e di sapore neutro. È un vitigno vigoroso che predilige forme di allevamento espanse e potature lunghe; dà produzioni medie.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	455	341	280



LATTUARIO NERO (REGINA NERA)

Varietà ad uva nera coltivata quasi esclusivamente in Sud-Italia. Presenta germogliamento medio-tardivo e maturazione dopo circa 150 giorni dallo stesso. Il grappolo medio è di circa 300 grammi, con acino grosso, ovale e con buccia spessa e resistente; pertanto sopporta bene i trasporti. La polpa è croccante ed il sapore neutro. È un vitigno vigoroso che predilige forme di allevamento espanse tipo spalliera e tendone con produzioni elevate.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	407	613	613

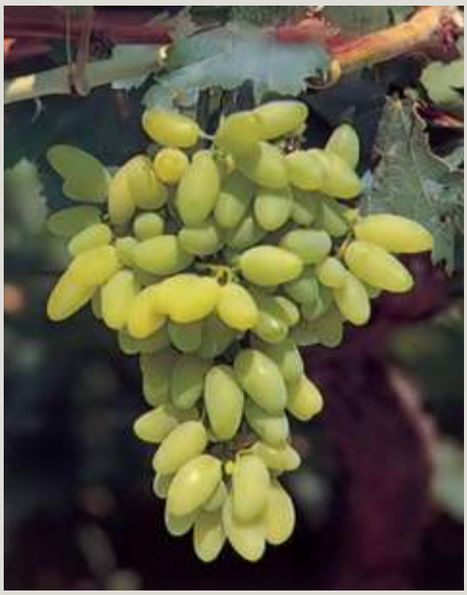


PANSE PRECOCE

Vitigno diffuso in Sud-Italia con maturazione precoce a circa 120 giorni dal germogliamento. Presenta un grappolo medio di circa 480 grammi, con acini grossi, ovali, del peso di 5 grammi; polpa semicroccante di sapore neutro; buccia media e pertanto abbastanza resistente ai trasporti. Si adatta a forme di allevamento a tendone e spalliera con produzioni medie.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	793	165	50

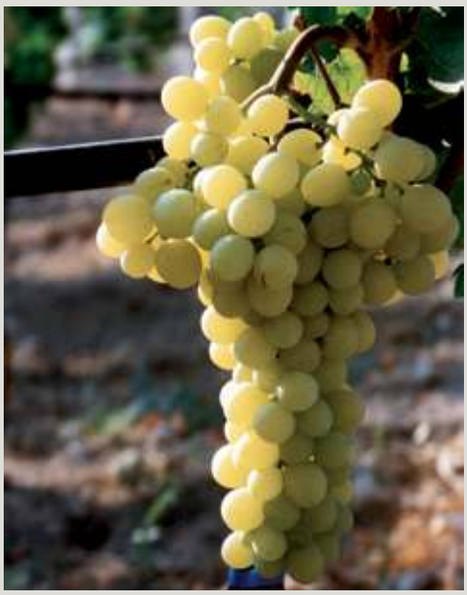


PIZZUTELLO BIANCO

È un'antica varietà diffusa anche in Spagna e in Francia. Matura in III epoca. Presenta un grappolo medio-grande, cilindrico-conico o piramidale abbastanza spargolo del peso di 300-400 g. L'acino è medio-grande del peso di 5-6 g, di forma allungata leggermente arcuata; buccia pruinosa, sottile; polpa croccante. Si conserva bene sulla pianta e ha una buona resistenza ai trasporti.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	1.000	700	320



REGINA DEI VIGNETI

Varietà diffusa in Italia, Francia e un po' anche negli altri paesi del bacino del Mediterraneo. Matura in I epoca a circa 110/120 giorni dal germogliamento. Il grappolo è medio-grande, del peso di circa 537 grammi con acini grossi, subovali; sapore di moscato; buccia resistente tanto da essere abbastanza adatta ai trasporti.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	6.119	290	289



ZIBIBBO (MOSCATO D'ALESSANDRIA)

Varietà diffusa soprattutto in Nord-Africa ed altri paesi del Mediterraneo. Matura in III epoca a circa 150 giorni dal germogliamento. Presenta un grappolo medio del peso di g 370 con acino medio, ovale, di g 4,6, di colore giallo-verdastro; polpa croccante, di sapore moscato accentuato; buccia spessa con relativa buona resistenza ai trasporti. Vuole potature non eccessivamente lunghe, si adatta meglio alla spalliera che al tendone.

Cloni in moltiplicazione: Inra-Entav 308.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Zibibbo VCR153.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	416	129	128







DOVE SIAMO: COME RAGGIUNGERE I VCR

Rauscedo è in provincia di Pordenone, nell'area centro-occidentale della Regione Friuli-Venezia Giulia.

Da nord: Autostrada A23 uscita Osoppo/Gemona, via San Daniele, Dignano, San Giorgio della Richinvelda. Oppure autostrada A23 uscita Udine Sud, Strada Statale 13 "Pontebbana" fin oltre il fiume Tagliamento, quindi a nord via Valvasone, Arzene, Domanins.

Dall'aeroporto di Venezia: Autostrada A4 direzione Udine/Trieste, uscita Portogruaro in direzione Pordenone con l'autostrada A28 fino all'uscita di Cimpello, quindi direzione Sequals/Arzene uscita Arzene, direzione Spilimbergo, Domanins, Rauscedo.

Dall'aeroporto Friuli-Venezia Giulia di Ronchi dei Legionari: Autostrada A4 direzione Udine/Venezia, uscita Palmanova direzione Codroipo fino al raccordo con la Strada Statale 13; quindi direzione Udine fino a Cusano, poi a nord via Zoppola, Castions, Domanins.

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

Via Udine, 39
33095 Rauscedo (PN) – Italy

Tel. +39 0427.948811
Fax +39 0427.94345

www.vivairauscedo.com
vcr@vivairauscedo.com

VCR®
VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

L'innovazione in viticoltura