

AGGIORNAMENTO DEL REGISTRO NAZIONALE DELLE VARIETÀ DI VITE

PRINCIPALI CARATTERI DEI CLONI DI RECENTE OMOLOGAZIONE

Supplemento

ATTI

IV Convegno Nazionale di Viticoltura **CONAVI.TO 2012**

Asti, 10-12 luglio 2012



Fondazione Giovanni Dalmasso
c/o Dipartimento di Colture Arboree (DICA)

A cura di:

Franco Mannini

Associazione Costitutori Viticoli Italiani (ACOVIT)

Giancarlo Moretti

Libero professionista



Fondazione Giovanni Dalmasso
c/o Dipartimento di Colture Arboree (DICA)
Università di Torino
Via Leonardo Da Vinci, 44
10095 Grugliasco (TO)

Finito di stampare nel mese di febbraio 2013

presso le

Arti Grafiche San Rocco

Via Carlo Del Prete, 13

10095 Grugliasco (TO)

Tel. 011 783300

info@artigrafichesanrocco.it

**AGGIORNAMENTO DEL REGISTRO NAZIONALE
DELLE VARIETÀ DI VITE
PRINCIPALI CARATTERI DEI CLONI DI RECENTE OMOLOGAZIONE**

Giancarlo MORETTI¹, Francesco ANACLERIO², Roberto BANDINELLI³,
Lucio BRANCADORO⁴, Augusto FABBRO⁵, Ilaria FILIPPETTI⁶, Umberto MALOSSINI⁷,
Franco MANNINI^{8*}, GianLuca MORDENTI⁹

¹Libero professionista - Via Kennedy, 9 - 31015 Conegliano (TV), I

²Vivai Cooperativi Rauscedo - Via Udine, 39 - 33095 Rauscedo (PN), I

³TOS.CO.VIT. - Via Vecchia di Marina, 6 - 56122 San Pietro in Grado (PI), I

⁴Univ. Studi Milano, Dip.to Produzione Vegetale - Via Celoria, 2 - 20133 Milano, I

⁵Ente Regionale Sviluppo Agricoltura Friuli Venezia Giulia - Via Villorba, 1 - 33033 Beano di Codroipo (UD), I

⁶Univ. Studi Bologna, Dip.to Colture Arboree - Via Fanin, 46 - 40127 Bologna, I

⁷Fond. E. Mach, Ist. Agrario S. Michele a/A - Via E. Mach, 1 - 38010 S. Michele a/A (TN), I

⁸CNR - Istituto di Virologia Vegetale - UOS, Via L. da Vinci, 44 - 10095 Grugliasco (TO)

⁹C.I.V.V. Ampelos - Via Tebano, 45 - 48018 Faenza (RA), I

*Corrispondente: email f.mannini@ivv.cnr.it

Riassunto

La durata e la produzione dei vigneti è garantita con l'impianto di materiale di moltiplicazione di qualità. Di conseguenza il settore vivaistico è da tempo impegnato a diffondere materiale selezionato mettendo sul mercato cloni che, oltre ad essere esenti dalle principali malattie virali e caratterizzati da specifiche attitudini agronomiche, sono indicati per la produzione di specifiche tipologie di vini. Questo risultato è connesso alla conoscenza delle piattaforme ampelografiche locali che ha permesso di individuare più biotipi nell'ambito della stessa popolazione, valorizzandone così la variabilità intravarietale. In tempi recenti sono stati iscritti nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite cloni di vitigni diffusamente coltivati sul territorio nazionale, anche se concentrati a livello regionale, quali Barbera, Carricante, Dolcetto, Grillo, Nebbiolo, Rebo, Teroldego, Traminer aromatico oppure presenti in ambienti ristretti come Albarola, Alionza, Barsaglina, Goldtraminer, Pignolo, Tazzelenghe, Trebbiano modenese. Sono stati ottenuti anche nuovi cloni di vitigni internazionali (es. Cabernet sauvignon, Cannonau, Carmenère, Malbec, Merlot, Pinot grigio, Sangiovese, Syrah, Tempranillo, Trebbiano toscano, Vermentino) le cui peculiarità vanno individuate nella minore dimensione del grappolo e dell'acino, pur garantendo produzioni soddisfacenti, nell'ottenimento di vini di maggiore struttura, quindi con possibilità di invecchiamento anche prolungato, e in una maggiore tolleranza, rispetto alla popolazione originaria, alle principali malattie crittogamiche.

Viene proposto un aggiornamento sui cloni recentemente iscritti nel Registro Nazionale con lo scopo di consentire ai potenziali utenti ed agli Enti operanti nel settore viticolo-enologico di ampliare le conoscenze disponibili sulle loro attitudini.

In ogni scheda descrittiva, corredata dalla foto del grappolo, sono riportate le principali caratteristiche vegeto-produttive e il giudizio organolettico del vino, con le potenziali destinazioni enologiche.

Parole-chiave: vite, clone, scheda descrittiva

Abstract

Planting a vineyard with propagation material of good quality is a guarantee of duration and productivity. Therefore the vine nursery sector has been engaged in spreading selected material by issuing on the market clones which,

besides being free from virus diseases and having specific agronomic features, are also suitable for the production of specific types of wines. This result is linked to the knowledge of the local ampelographic platforms which has permitted to identify many biotypes in the same population thus increasing the value of the intravarietal variability. Recently some clones of cultivars widely cultivated in Italy were registered in the National Register of Grapevine Varieties, although they belong to varieties grown only in specific Regions such as Barbera, Dolcetto, Carricante, Grillo, Nebbiolo, Rebo, Teroldego, Traminer or in local areas such as Albarola, Alionza, Barsaglina, Goldtraminer, Pignolo, Tazzelenghe, Trebbiano modenese. New clones of international cultivars (Cabernet sauvignon, Carmenère, Cannonau, Malbec, Merlot, Pinot gris, Sangiovese, Syrah, Tempranillo, Trebbiano Toscano, Vermentino) have been registered too, due to their improving features: smaller clusters and berries, satisfactory production, wines with a better structure, therefore suitable for long ageing, and higher resistance to diseases than the average of original population.

We hereby present the updated descriptions of the clones which recently entered the National Register thus enabling the potential users and the Institutions which work in the vine-growing and oenological sector to enlarge their knowledge on the clone attitudes.

The picture of the cluster, the description of the vegeto-productive characteristics, the organoleptic judgment on the wine and suggestions for the potential oenological use are reported in each file.

Key words: *grape, clone, description file*

INTRODUZIONE

L'inserimento nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite di 82 nuovi cloni (Decreto 22 aprile 2011 - GU n. 170 del 23.07.2011 e DM 23 marzo 2012 - GU n. 137 del 14.06.2012) consente al settore vivaistico di ampliare l'offerta disponendo di nuove fonti di materiali di moltiplicazione sanitariamente virus-esenti con conseguente miglioramento del patrimonio viticolo nazionale.

Con questo volume si punta a migliorare l'informazione sulle caratteristiche che il Costitutore ha individuato in queste selezioni per favorirne la migliore utilizzazione da parte dei viticoltori, dei tecnici e degli Enti preposti al settore viticolo-enologico.

MATERIALI E METODI

Per ogni vitigno, elencato in ordine alfabetico, sono riportate le caratteristiche salienti che ogni Costitutore ha evidenziato per giustificare la validità del clone. In particolare sono riportate le principali caratteristiche vegeto-produttive rapportate alla media varietale (indice di fertilità; capacità produttiva, vigoria, sensibilità alle principali malattie crittogamiche o a specifiche fisiopatie), insieme al giudizio organolettico sul vino ed alla relativa destinazione d'uso ricavati dall'elaborazione dei giudizi organolettici stilati da panel i cui componenti erano esperti dell'area viticola di selezione del clone.

A corredo è riportata la foto del grappolo, l'indicazione della zona di origine e dell'azienda agricola dove è possibile prendere visione del clone e/o degustarne il vino, oltre all'elenco dei Costitutori per facilitare l'eventuale richiesta del materiale di moltiplicazione.

I selezionatori, attenti osservatori della piattaforma ampelografia territoriale, mirano all'omologazione di cloni conformi alle esigenze della domanda, specialmente se trattasi di vitigni di importanza locale. È un lavoro continuo, molto impegnativo, oltremodo oneroso, che sta garantendo risultati lusinghieri, in particolare quando nell'ambito dello stesso vitigno, anche a diffusione ristretta, porta all'individuazione di più biotipi. La rivalutazione di vitigni locali consente inoltre al settore enologico di ottenere dei prodotti originali, sebbene con potenzialità di nicchia, come nel caso del Goldtraminer (incrocio ottenuto da Rigotti nel 1848 tra Trebbiano toscano x Traminer aromatico), dell'Albarola, della Barsaglina, del Pignolo, del Tazzelenghe e del Trebbiano modenese. In ogni caso, dove è più ampia la disponibilità clonale, è stata privilegiata la selezione di biotipi con caratteristiche diverse da quelli omologati in precedenza.

RISULTATI

Una consistente quota degli 82 cloni omologati ampliano la variabilità già esistente all'interno di cultivar che risultano essere tra le più coltivate in Italia: Aleatico, Ancellotta, Barbera, Calabrese, Canaiolo nero, Corvinone, Dolcetto, Grecanico dorato, Pinot grigio, Sangiovese, Teroldego, Traminer aromatico, Trebbiano romagnolo e Vermentino. Altri vitigni di importanza nazionale quali Carricante, Grillo, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio vanno finalmente inclusi tra quelli che dispongono di materiale clonale.

Nell'ambito dei vitigni a diffusione regionale sono stati omologati biotipi con specifiche caratteristiche. Nel Nebbiolo, ad esempio, si è puntato sulla maggiore fertilità basale e sulla taglia medio-piccola del grappolo; nel Rebo sono stati scelti cloni che esaltano profumi fruttati e con note erbacee di distinta intensità oltre che adattarsi all'invecchiamento; nel Carmenère, vitigno soggetto a discontinuità produttiva, sono stati preferiti quelli che abbinano superiori capacità produttive e producono vini che si distinguono per le contenute note di erbaceo fresco.

Nel gruppo dei vitigni internazionali, la selezione ha individuato caratteristiche specifiche: nel Cannonau, biotipo Alicante, sono stati ricercati cloni di superiore capacità produttiva abbinata alla maggiore tolleranza all'oidio e alla muffa grigia, carattere ideale per l'appassimento anche in pianta; nel Tempranillo, il cui grappolo si caratterizza per il colore rosso del rachide, sono stati scelti biotipi da cui è possibile ottenere un vino ricco di tannini morbidi in grado di assicurarne lunga vitalità; nel Merlot è stato isolato un biotipo che non necessita del diradamento grazie al grappolo spargolo ed alle ridotte dimensioni.

Tab. 1 - Elenco Costitutori.

Sigla	Ente
CAB	Dip.to Colture Arboree, Univ. Studi Bologna, Bologna
CRA - VIC - BC SF	CRA, Unità di Ricerca per la Viticoltura, Arezzo (AR)
CRA - VIC - LOR	C.I.V.V. Ampelos, Faenza (RA) - Az. Agr. Vivai Viti Bianchi Carla, Lido di Camaiore (LU) - Az. Agr. Vivai Signorini Franco, Lorenzana (PI)
CRAVIT- ERS A FVG	CRA - Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano (TV) Ente Regionale Sviluppo Agricoltura Friuli Venezia Giulia
CVT	CNR - Istituto di Virologia Vegetale - UOS, Grugliasco (TO)
ISMA® - AVIT	Istituto Agrario di San Michele all'Adige Fondazione Edmund Mach Associazione Florovivaisti Trentini (A.FLO.VI.T.) Sezione A.V.I.T. di Trento
Regione Sicilia	Regione Siciliana - Assessorato Risorse Agricole e Alimentari
CHI	TOS.CO.VIT - S. Pietro a Grado (PI) Dip. CDSL - Sez. Patologia Vegetale, Univ. Studi Pisa, Pisa, ARSIA - FI
FI.PI	TOS.CO.VIT - S. Pietro a Grado (PI) Dip. CDSL- Sez. Patologia Vegetale, Univ. Studi Pisa, Pisa Dip. DI.P.S.A.- Sez. Coltivazioni Arboree Univ. Studi Firenze, Sesto Fiorentino (FI), ARSIA - FI
AGRI -CDO- FUTURO CCL-2000 - RA, - WA	TOS.CO.VIT- Dip. CDSL -Sez. Patologia Vegetale - Dip. DI.P.S.A. Sez. Coltivazioni Arboree - ARSIA in collaborazione con: - Agriserv s.r.l. - Castellina in Chianti (FI) - Col d'Orcia s.r.l. - Montalcino (SI) - Consorzio Vino Chianti - Firenze - Consorzio Vino Chianti Classico - S. Casciano Val di Pesa (FI) - Consorzio Vino Nobile Montepulciano - Montepulciano (SI)
VCR	Vivai Coop. di Rauscedo - Rauscedo (PN)
VISP	Vitis Rauscedo Soc. Coop. Agricola - Soc. Agr. Spiazzi Vivai, Pastrengo (VR)
VITIS	Vitis Rauscedo Soc. Coop. Agricola, Rauscedo (PN)

AGLIANICO del VULTURE n.: Vitigno prevalentemente coltivato in Basilicata

AMPELOS VCP-VL 5 (Foto 1): vigoria buona, fertilità media, inclusa quella basale; produttività medio bassa; grappolo medio-piccolo, conico, semicompatto, con ala accennata; acino medio-piccolo, sferico, con buccia blu-violaceo scuro, uniforme, consistente; sensibile alla muffa grigia in zone umide; fertilità reale: 1,48; vino di colore rosso rubino con intensi riflessi violacei, profumo fine, con note prevalenti di frutta di bosco; al gusto l'acidità e l'asringenza, dovuta ai tannini nobili, sono contenute, di struttura, lunga persistenza; si presta al lungo invecchiamento.

ALBAROLA b.: Vitigno autoctono della Liguria

CVT Kihlgren (Foto 2): vigoria medio-elevata; buona la fertilità, inclusa quella basale, produttività leggermente inferiore alla media varietale; grappolo piccolo, conico, medio-corto, semispargolo, con leggera acinellatura dolce; acino medio, sferico; buccia di colore giallo dorato, con macchie rugginose se esposta al sole; ottima la tolleranza ai marciumi del grappolo; fertilità reale: 1,32; vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, intensi profumi florali e fruttati (frutta esotica), piacevoli note agrumate e di erbe aromatiche; al gusto risulta fresco, molto morbido, di buon corpo, equilibrato, molto persistente, un leggero sentore amarognolo si percepisce al retrogusto; si presta ad essere vinificato in purezza per la produzione di vini tranquilli.

ALEATICO n.: Vitigno prevalentemente coltivato nel Centro Italia

CRA VIC BC SF 3 (Foto 3): vigoria media; più che buona la fertilità, inclusa quella basale; produttività contenuta; grappolo medio-piccolo, piramidale, alato, compatto; acino medio, sferico; buccia di colore blu-nero, spessa e consistente; inferiore sensibilità ai marciumi del grappolo; fertilità reale: 1,48; vino di colore rosso rubino con intensi riflessi violacei, profumo intenso e persistente con sentori di viola, rosa, frutti di bosco, spezie; morbido e vellutato, con buon corpo, moderata acidità; adatto alla produzione di vini passiti;

AL-FI.PI-1 (Foto 4): vigoria, fertilità e capacità produttiva medie; si adatta meglio alla potatura mista; l'uva si presta ad essere appassita in pianta; anticipa di almeno una settimana tutte le fasi vegetative esclusa la maturazione che si completa tra la 1^a e la 2^a decade di settembre; il grappolo è medio-piccolo, conico-cilindrico, con breve ala, semicompatto; l'acino è medio, leggermente appiattito; buccia intensamente colorata, di colore blu-nero, consistente; sensibilità ad oidio ed ai marciumi del grappolo nella media varietale; fertilità reale: 1,40; vino di colore rosso rubino carico, con riflessi violacei, aroma intenso con prevalenti note floreali (viola), di frutta rossa matura, sapore fruttato, discreto il corpo, sapido, buona l'acidità, discreta persistenza in bocca; si presta alla produzione di vini giovani, oltre che garantire un vino liquoroso; all'uvaggio aggiunge profumi ed aromi.

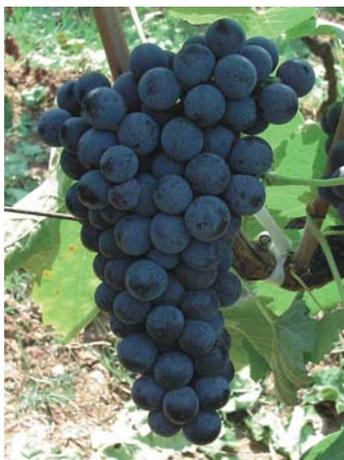
ALICANTE n.: vedi Cannonau n.

ALIONZA b.: Vitigno autoctono dell'Emilia-Romagna

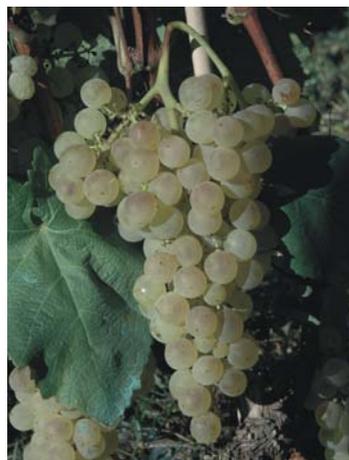
CAB 6 (Foto 5): vigoria e capacità produttiva medie, fertilità buona, media quella basale; grappolo medio, piramidale o anche cilindrico allungato, semicompatto, talora alato; acino medio-grosso, sferico; buccia di colore verde giallo, consistente; sensibilità ad oidio e muffa grigia media; fertilità reale: 0,79; vino di colore giallo con riflessi leggermente verdognoli, bouquet franco, intenso, ampio con note floreali dolci di fiori di acacia e di tiglio, associate ad altre note fruttate di mela verde e di frutti esotici, più tenui quelle di erba fresca; al gusto risulta moderatamente fresco, sapido, equilibrato e con discreta persistenza nel retrogusto; si presta all'uvaggio.

ANCELOTTA n.: Vitigno prevalentemente coltivato in Emilia-Romagna

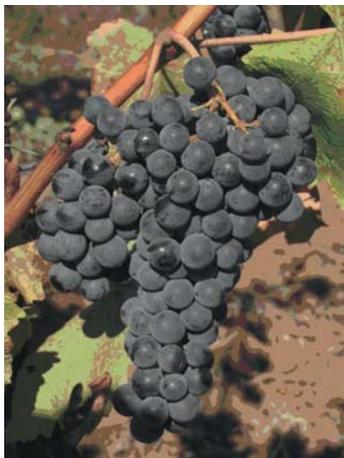
CAB 1 (Foto 6): vigoria e capacità produttiva medie; fertilità media, inclusa quella basale; grappolo medio, piramidale allungato, spargolo, con una o due ali, di cui una più sviluppata; acino piccolo, sferico; buccia di colore blu-nero, consistente; media sensibilità ad oidio e muffa grigia; fertilità reale: 1,52; vino di colore rosso rubino carico, con riflessi violacei, profumo complesso e persistente, vinoso, con note fruttate di bacche rosse e di amarena, lievi le note erbacee, leggermente speziato; al gusto è caratterizzato da medio corpo, leggermente salato ed astringente; si presta alla produzione di vini frizzanti oltre che all'uvaggio.



1



2



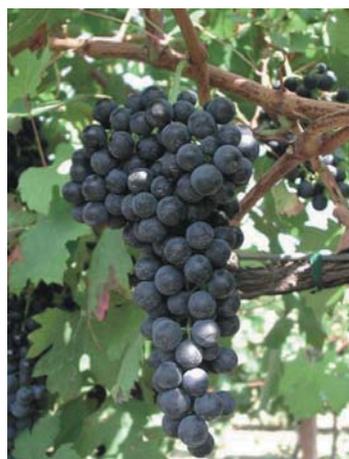
3



4



5



6

BARBERA n.: Vitigno diffuso sul territorio nazionale

CVT GJ 105 (Foto 7): buone la vigoria e la fertilità, inclusa quella basale, in grado di garantire costante e buona produttività; grappolo medio, piramidale allungato, con corte ali, compatto; acino medio-grande, ellissoidale; buccia di colore blu-nero, uniforme, molto pruinoso, sottile ma consistente; sensibilità alle crittogame nella media varietale; fertilità reale: 1,40; vino di colore rosso rubino carico, con marcati riflessi violacei, profumo fruttato (frutti di bosco), ben strutturato, fresco, gusto persistente; idoneo all'invecchiamento.

CVT MCC 3 (Foto 8): vigoria media; fertilità buona, inclusa quella basale; capacità produttiva media; grappolo medio-piccolo, conico, corto, compatto, due corte ali; acino medio, ellissoidale; buccia uniformemente colorata di blu-nero, sottile ma consistente; modesta sensibilità alla muffa grigia; fertilità reale: 1,36; vino di colore rosso rubino carico, con spiccati riflessi violacei, profumo fruttato, intenso di frutti di bosco e lamponi, ben strutturato, acidità mediamente pronunciata; si presta all'affinamento in recipienti di legno.

BARSAGLINA n.: Vitigno autoctono della Toscana

BARSA-FI.PI-1 (Foto 9): abbastanza vigoroso; produttività inferiore alla popolazione ma costante; fertilità nella media, inclusa quella basale; si presta a potatura corta, ma non severa; posticipa di alcuni giorni il germogliamento e la maturazione; risente dell'ambiente e meglio si adatta alle zone temperato-calde; grappolo medio-grande, piramidale, con ala sviluppata, spargolo; acino medio-piccolo, sferico; buccia di colore blu-nero intenso, uniforme, consistente; sensibilità ad oidio ed ai marciumi del grappolo nella media varietale; fertilità reale: 1,35; vino di colore rosso rubino carico con riflessi violacei intensi, all'olfatto prevalgono note di frutta matura rossa (prugna, mirtillo) e speziate, sapido, fresco, di corpo; tannico da giovane per la ricca dotazione fenolica, che si ammorbidisce con l'invecchiamento in botte grande.

CABERNET SAUVIGNON n.: Vitigno internazionale

CRAVIT- ERSA FVG 315 (Foto 10): buona vigoria; contenuto livello produttivo, costante; grappolo medio-piccolo, piramidale, con due ali poco pronunciate, semicompatto; acino medio-piccolo, sferico; buccia di colore uniforme blu-nero, consistente; tollera le principali malattie crittogamiche; fertilità reale: 1,61; vino di colore rosso rubino intenso, profumo vinoso, di piccoli frutti rossi, speziato a cui si aggiungono altre note minori di tabacco e di confettura, persistente, di ottima struttura, lunga persistenza in bocca, retrogusto leggermente tannico per la ricca dotazione di tannini; adatto a medio-lungo invecchiamento;

CRAVIT- ERSA FVG 316 (Foto 11): si distingue dal CRAVIT- ERSA FVG 315 per il potenziale produttivo medio-alto dovuto alle maggiori dimensioni del grappolo che è grande, tronco-cilindrico, spesso con un'ala molto pronunciata; acino piccolo; fertilità reale: 1,58; vino di colore rosso carico con riflessi violacei, dotato di intensità e complessità aromatica in cui prevalgono le note di prugna essiccata e di vegetale secco (fieno e tabacco) accompagnate in minore misura da note ben distinte di frutta tropicale; buona la struttura e la persistenza; può essere considerato come il clone di base della serie CRAVIT-ERSA per produrre vini di medio invecchiamento.

CALABRESE (Nero d'Avola) n.: Vitigno autoctono prevalentemente coltivato in Sicilia

Regione Sicilia 84 (Foto 12): vigoria e capacità produttiva medie; buona la fertilità, media quella basale; richiede terreni non soggetti a prolungata siccità; grappolo medio, piramidale allungato, semispargolo; acino medio, obovoide corto; buccia di colore blu-violacea, uniforme, sottile ma consistente; sensibilità ad oidio e muffa grigia nella media varietale; fertilità reale: 1,50; vino di colore rosso rubino carico, con intensi riflessi violacei, profumo di frutta rossa (marasca, ribes, lampone) e speziato (pepe nero, cuoio), con leggere note balsamiche a cui si aggiungono quelle di mallo di noce; al gusto evidenzia una buona struttura, equilibrata acidità, sapido, ricca dotazione di tannini, che sono morbidi e contribuiscono a conferire lunga persistenza in bocca; all'uvaggio aggiunge colore, profumi e struttura, mentre in purezza si presta alla produzione di vini da lungo invecchiamento e con l'appassimento assicura dolci vini da dessert.



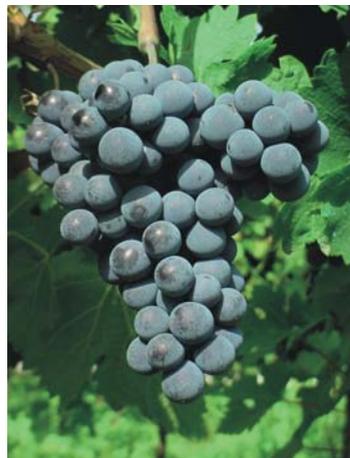
7



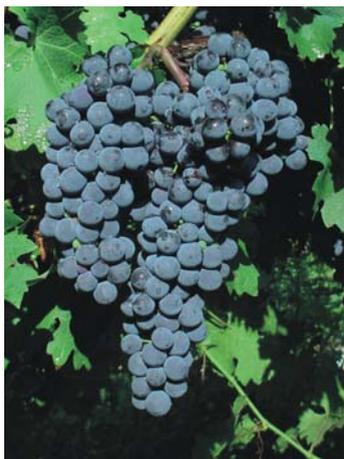
8



9



10



11



12

CANAIOLO NERO n.: Vitigno autoctono prevalentemente coltivato in Toscana

CRA VIC BC SF4 (Foto 13): medie la vigoria e la fertilità, inclusa quella basale; produttività buona; si presta a potatura corta; taglia del grappolo di poco inferiore alla media, di forma piramidale corta, con due brevi ali, semicompatto; acino medio, sferico; buccia di colore blu nero intenso, spessa e consistente; scarsa suscettività ai marciumi del grappolo; fertilità reale: 1,56; vino di colore rosso rubino intenso, profumo vinoso con note balsamiche, sapore morbido e vellutato, di buon corpo, moderata acidità, armonica la struttura tra tannini e antociani; si presta alla produzione di vini da medio invecchiamento; all'uvaggio aggiunge profumi e struttura;

CCL-2000/11 (Foto 14): buona la vigoria, la produzione e la fertilità, media quella basale; si presta a potatura corta; grappolo medio-grande, piramidale, con ala evidente, spargolo; acino medio-grosso, obovoide corto; buccia di colore blu-nero con riflessi violacei, coriacea; minore sensibilità alla muffa grigia ed al marciume acido; fertilità reale: 1,70; vino di colore rosso rubino intenso con buona tonalità, profumo vinoso, con note fruttate di frutti rossi, gusto morbido, di corpo, acidità moderata, sapido, retrogusto amaro; idoneo alla produzione di vini di pronta beva oltre che essere utilizzato per uvaggio.

CANNONAU n.: Vitigno internazionale

Regione Sicilia 7 (biotipo Alicante) (Foto 15): vigoria, capacità produttiva e fertilità, inclusa quella basale, buone; richiede terreni non soggetti a prolungata siccità in post-fioritura; utile il controllo della produzione; grappolo piccolo, piramidale corto, con due ali più evidenti, semicompatto; acino medio, sferico; buccia di colore blu-nero, uniforme, consistente; si presta all'appassimento anche in pianta; buona la tolleranza nei confronti di oidio, muffa grigia e peronospora; fertilità reale: 1,80; vino di colore rosso rubino carico con bordi violacei, complesso il bouquet perchè alle note fruttate di confettura e di frutta matura (mora, ciliegia) si aggiungono note leggermente speziate (pepe nero), che si ripresentano al gusto; in bocca è strutturato, con un'acidità equilibrata e nonostante l'abbondanza di polifenoli e di tannini è morbido e persistente; si presta alla produzione di vini da medio-breve invecchiamento; con l'appassimento garantisce vini da dessert.

CARMENÈRE n.: Vitigno internazionale

CRAVIT- Ersa FVG 324 (Foto 16): vigoroso, produttivo e costante, con media fertilità basale; richiede interventi in verde, potature ricche ed apporti fertilizzanti bilanciati; grappolo medio-grande, piramidale, con due ali, di cui una più evidente, semicompatto, privo di acinellatura verde; acino medio, sferico; buccia di colore blu-nero, consistente; contenuta suscettibilità alla muffa grigia; fertilità reale: 0,99; il vino si caratterizza per le note prevalenti di confettura e di frutta rossa (mora, lampone, ciliegia) a cui si associano in misura minore sensazioni di speziato (pepe) e vegetale secco (fieno); contenute le sensazioni di erbaceo fresco; al gusto si presenta di media acidità, leggermente astringente, di ottima struttura e persistenza retrolfattiva; se ne consiglia l'utilizzo in uvaggio con i cloni Ersa FVG per aumentare il livello produttivo e per migliorare la struttura del vino;

CRAVIT- Ersa FVG 325 (Foto 17): si differenzia dal CRAVIT- Ersa FVG 324 per la minor produttività dovuta alle dimensioni inferiori del grappolo e per la presenza dell'acinellatura; fertilità reale: 0,92; assicura un vino varietale dove l'ottima intensità colorante è associata a una notevole complessità ed intensità aromatica, caratterizzata da note prevalenti di speziato (pepe e liquirizia) e di erbaceo fresco e, in minor misura, distinte sensazioni di frutta rossa (mora, lampone, ciliegia) e confettura; al gusto conferma un'acidità media; è leggermente astringente, buona la struttura e media la persistenza; si consiglia il suo utilizzo per migliorare la tipicità varietale.

CARRICANTE b.: Vitigno autoctono della Sicilia

Regione Sicilia 2 (Foto 18): vigoria media; capacità produttiva elevata, sostenuta da un'ottima fertilità, inclusa quella basale; utili gli interventi in verde; richiede terreni preferibilmente freschi, ma non di fondo valle perché il germogliamento è medio-precocce; grappolo piccolo, cilindrico, con ala sviluppata, semicompatto; acino subsferico, medio; buccia di colore giallo-verdognolo, che diventa ambrata se esposta al sole, consistente; scarsa tolleranza alle principali malattie crittogamiche; fertilità reale: 2,25; vino di colore giallo paglierino, con buon livello aromatico, dove prevalgono le note fruttate e agrumate, buon equilibrio acidico, spiccata sapidità; si presta alla produzione di vini in purezza, con possibilità di invecchiamento in bottiglia, oltre a prestarsi all'uvaggio cui aggiunge acidità e struttura.



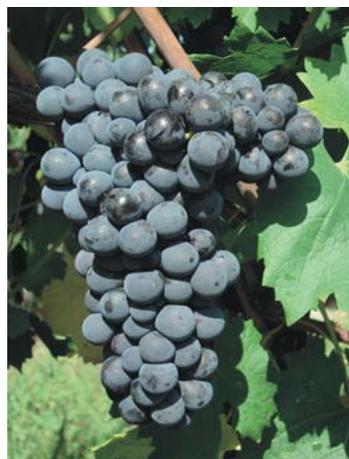
13



14



15



16



17



18

CATARRATTO BIANCO COMUNE b.: Vitigno autoctono della Sicilia

Regione Sicilia 60 (Foto 19): vigoria contenuta; fertilità buona, media quella basale, la capacità produttiva è inferiore alla media; richiede terreni tendenzialmente freschi; grappolo piccolo, piramidale, composto, con ali corte, serrato; acino medio-grande, sferico; buccia di colore giallo chiaro con riflessi verdognoli, ambrato se esposto al sole, consistente; buona la tolleranza ad oidio e muffa grigia; fertilità reale: 1,40; vino di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, profumo floreale (ginestra e acacia) e fruttato (pompelmo e frutto della passione), fruttato al gusto, morbido, fresco, sapido; si presta alla produzione di vini freschi, con la possibilità di breve invecchiamento in bottiglia.

CORVINONE n.: Vitigno prevalentemente coltivato in Veneto

VISP 10 (Foto 20): vigoria notevole; capacità produttiva media; fertilità generale contenuta, scarsa quella basale; si adatta a terreni di media-alta collina; grappolo grande, piramidale, composto, semicompatto; acino grosso, subsferico; buccia di colore blu-nero, uniforme, consistente; buona tolleranza alla muffa grigia, sensibile alla peronospora, discreta sensibilità al disseccamento del rachide; fertilità reale: 1,44; vino di colore rosso rubino, con riflessi violacei, profumo fruttato con prevalenti note di marasca, balsamico vegetale, fresco, moderata struttura; adatto alla produzione di vini d'annata ed all'uvaggio, dopo appassimento, per la produzione dell'Amarone di Valpolicella.

DOLCETTO n.: Vitigno prevalentemente coltivato in Piemonte

CVT 64 (Foto 21): vigoria di poco inferiore alla media; buona la fertilità, inclusa quella basale, e la capacità produttiva; grappolo medio-grande, conico allungato, con un'ala evidente, semicompatto; acino medio, sferico; buccia uniformemente colorata di colore nero-violaceo, consistente; sensibilità alle principali malattie crittogamiche nella media varietale; fertilità reale: 1,30; vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, con un bouquet intenso in cui spiccano le note fruttate (bacche rosse e ciliegia), discreto il corpo, quadro acido moderato, di pronta beva.

GOLDTRAMINER b.: Vitigno da incrocio (Trebiano toscano x Traminer) autoctono del Trentino

ISMA® - AVIT 3001 (Foto 22): vigoria, produttività e fertilità leggermente superiori alla media varietale; grappolo medio, semicompatto, tronco-conico, con due corte ali; acino medio, sferoidale; buccia di color giallo dorato, molto consistente; si presta all'appassimento in pianta; sensibilità minore del Traminer alla muffa grigia, media all'oidio; fertilità reale: 1,45; vino di colore giallo paglierino, gradevole profumo floreale di rosa, di frutta matura e con accentuato aroma di Traminer, caratteristiche che si ripropongono al gusto, molto persistente, di buona struttura, fine; si presta alla produzione di vini giovani e di vini passiti.

GRECANICO b.: Vitigno prevalentemente coltivato in Sicilia

Regione Sicilia 94 (Foto 23): vigoria media; fertilità buona, inclusa quella basale; capacità produttiva di poco inferiore alla media; rustico e costante; grappolo medio-piccolo, piramidale allungato, composto, con ali corte, compatto, acino medio-piccolo, sferico; buccia di colore giallo dorato, consistente; buona la tolleranza all'oidio ed alla muffa grigia; fertilità reale: 1,68; vino di colore giallo paglierino, deboli i riflessi verdognoli; prevalenti sono i profumi floreali (sambuco e ginestra) e di frutta matura (banana), sapore leggermente fruttato, fresco, sapido, di buon corpo; si presta alla produzione di vini freschi.

GRILLO b.: Vitigno autoctono della Sicilia

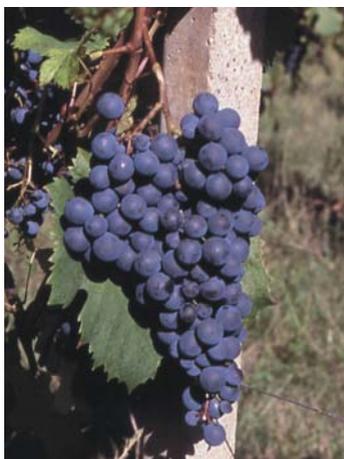
Regione Sicilia 297 (Foto 24): buona la vigoria, mentre la capacità produttiva si mantiene inferiore alla popolazione, pur possedendo una fertilità media, inclusa quella basale; grappolo piccolo, cilindrico, con un'ala corta, semicompatto; acino piccolo, sferico; buccia di colore giallo citrino, che imbrunisce se esposta al sole, consistente e spessa; buona la tolleranza nei confronti di oidio e muffa grigia; fertilità reale: 1,10; vino di colore giallo canarino carico, con deboli riflessi verdognoli, profumi floreali di biancospino e di acacia a cui si aggiungono quelli fruttati di moscato, di note agrumate, di mela e di fieno secco, al gusto emergono sentori di canditi e note aromatiche di moscato, minerale, fresco, leggermente speziato, sapido, con lunga persistenza in bocca; si presta ad essere vinificato in purezza assicurando vini giovani oltre che prestarsi alla produzione di vini da meditazione.



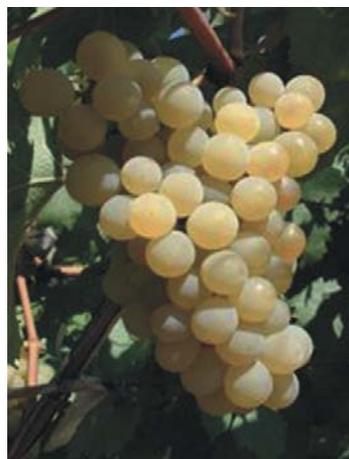
19



20



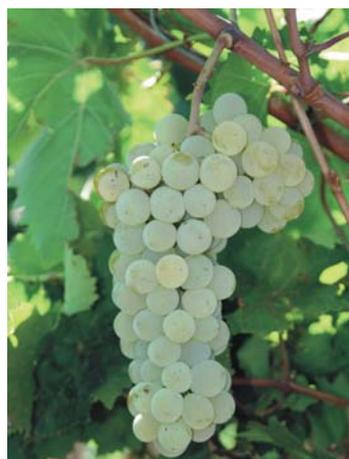
21



22



23



24

LAMBRUSCO OLIVA n.: Vitigno autoctono dell'Emilia-Romagna

Ampelos DGV 3 (Foto 25): vigoria e produttività ottime, anche se la produzione non è sempre regolare; si adatta bene alla potatura corta ed a forme di allevamento espanse e libere; grappolo medio piccolo, di forma piramidale corta, composto, semicompatto; acino piccolo, di forma ellittica-corta; buccia di colore blu-nero, spessa e consistente; sensibilità alle principali crittogame nella media varietale; fertilità reale: 1,24; vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumi di fruttato intenso con prevalenza di marasca e di note speziate, acidulo, di buona struttura; equilibrato il rapporto tra tannini ed acidità, retrogusto persistente; si presta alla produzione di vini amabili o frizzanti; in uvaggio con gli altri Lambruschi migliora la struttura ed anche il colore.

MALBECH n.: Vitigno internazionale

CRAVIT-ERSA FVG 340 (Foto 26): vigoria media, fertilità ottima, produttività medio-bassa; grappolo piccolo, corto, spargolo; acino medio-piccolo; buccia uniformemente colorata di blu-nero, consistente; ottima la tolleranza nei confronti della muffa grigia; fertilità reale: 1,67; vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, profumo complesso ed elegante con prevalenza di piccoli frutti rossi (more e lampone), con note speziate di pepe bianco; gusto speziato e fruttato, persistente, sapido; si presta ad essere vinificato in purezza per la produzione di vini da medio-lungo invecchiamento.

MERLOT n.: Vitigno internazionale

CRAVIT-ERSA FVG 355 (Foto 27): media vigoria e potenziale produttivo medio-basso; grappolo medio, piramidale, con ali corte, semispargolo; acino medio-piccolo, sferico; buccia di colore blu-nero uniforme, consistente; minore sensibilità alla muffa grigia; fertilità reale: 1,43; vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, dotato di un elegante corredo aromatico in cui prevale il fruttato (mela renetta, albicocca) ed il floreale (violetta) con note minori ma ben distinte di confettura e vegetale secco, strutturato, sapido, ottima persistenza; retrogusto leggermente amarognolo per la tannicità, che non disturba; si presta alla produzione di vini da medio-lungo invecchiamento; a tale scopo ne è consigliabile l'utilizzo in miscela con gli altri cloni della serie ERSa FVG;

CRAVIT-ERSA FVG 356 (Foto 28): si distingue dal CRAVIT-ERSA FVG 355 per la produttività leggermente inferiore alla media dovuta alle inferiori dimensioni del grappolo, il cui raspo è rosso, e per la maggiore dotazione di antociani nella buccia; fertilità reale: 1,29; il vino si caratterizza per la notevole intensità colorante, il corredo aromatico intenso e complesso in cui prevalgono le note di confettura, abbinate a ben distinte sensazioni di frutti rossi (mora e lampone), di floreale (violetta), di tabacco e di erbaceo fresco, per la struttura, la lunga persistenza e la dotazione di tannini; adatto alla produzione di vini di medio-lungo invecchiamento; se ne consiglia l'utilizzo in miscela con altri cloni della serie ERSa FVG per migliorare la tonalità colorante e rendere più complesso il corredo aromatico;

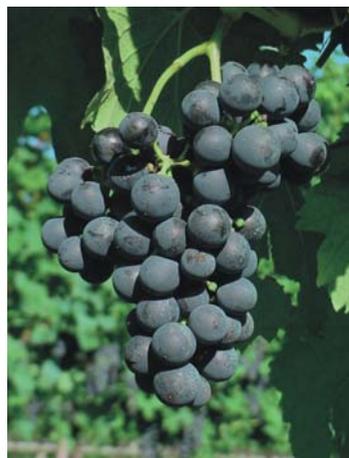
CRAVIT-ERSA FVG 357 (Foto 29): si distingue dal CRAVIT-ERSA FVG 355 per il grappolo decisamente più piccolo che gli conferisce un potenziale produttivo molto più basso; nel caso di obiettivi produttivi contenuti riduce notevolmente le spese di diradamento dei grappoli; fertilità reale: 1,38; vino dotato di buon colore e di un corredo aromatico in cui prevalgono decisamente le note speziate (pepe bianco, erbe aromatiche) e di vegetale secco (tabacco e fieno), con sentori di frutti rossi e frutta tropicale, dotato di notevole struttura e persistenza retro-olfattiva, retrogusto lievemente astringente per la ricchezza di tannini; consigliabile vinificarlo in purezza per produzioni di alta gamma e per lungo invecchiamento.

VITIS 1: vigoria contenuta, capacità produttiva sensibilmente inferiore alla popolazione; buona la fertilità, media quella basale; si sconsiglia la potatura a cordone speronato; richiede portinnesti dotati di buona vigoria e si presta ad elevate densità d'impianto; grappolo molto piccolo, piramidale, con due ali sviluppate, spargolo, raspo e pedicelli rossastri; acino piccolo, sferico, buccia di colore blu-nero intenso, uniforme, consistente, alto contenuto di antociani; minore sensibilità alla muffa grigia; fertilità reale: 1,50; vino di colore rosso rubino carico, con riflessi violacei, profumo fruttato di frutta di sottobosco, con prevalenti note balsamiche, sapore fruttato con note vegetali, sapido, ricco di tannini, che sono morbidi e aumentano il corpo, aggiungendo persistenza nel retrogusto; si presta alla produzione di vini da medio-lungo invecchiamento e ad essere vinificato in purezza, ma per ottenere un vino più complesso si consiglia l'uvaggio con il clone VITIS 3;

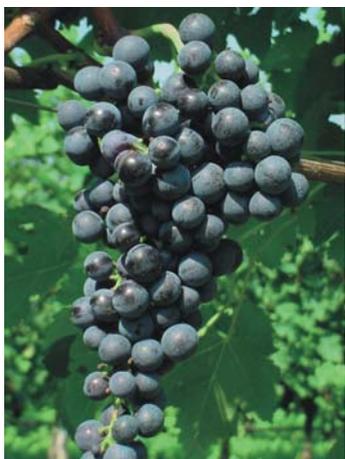
VITIS 3 (Foto 30): vigoria contenuta; buona la capacità produttiva sostenuta da adeguata fertilità, inclusa



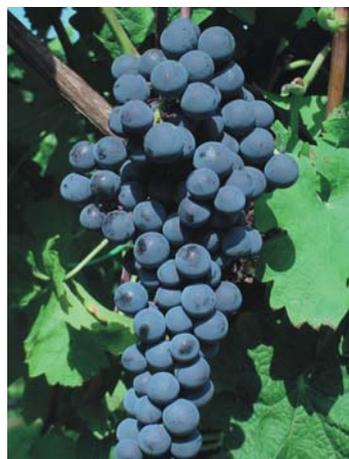
25



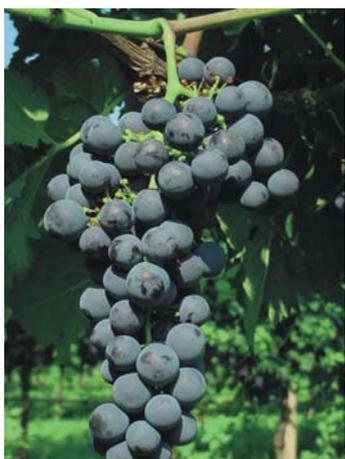
26



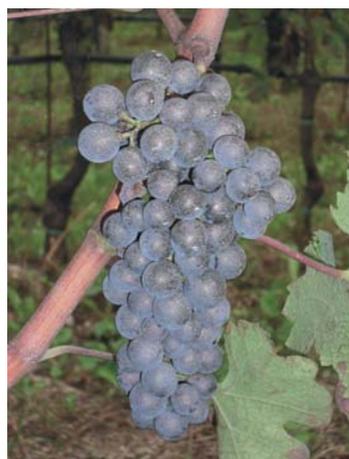
27



28



29



30

quella basale; plastico e rustico; grappolo medio-piccolo, semicompatto, cilindrico, con ala poco sviluppata; acino medio, leggermente subsferico, buccia intensamente ed uniformemente colorata di nero-violaceo, consistente; inferiore sensibilità alla muffa grigia; fertilità reale: 1,58; vino di colore rosso rubino, riflessi violacei, profumo leggermente erbaceo, con note di frutta matura, sapore speziato, persistente in bocca, equilibrato il livello di astringenza tannica; si presta a garantire vini da medio invecchiamento; per ottenere un vino ancora più sapido e strutturato si consiglia l'uvaggio con il clone VITIS 1.

MOSCATO BIANCO b.: Vitigno internazionale

Regione Sicilia 247 (biotipo Noto) (Foto 31): vigoria e fertilità medie, inclusa quella basale, capacità produttiva inferiore alla popolazione; grappolo piccolo, tronco-cilindrico, con due corte ali, semicompatto; acino piccolo, sferico; buccia consistente, di colore giallo dorato con riflessi verdognoli, ambrato se esposto al sole; buona la tolleranza ad oidio e muffa grigia; fertilità reale: 1,30; vino di colore giallo paglierino con equilibrati sentori floreali ed agrumati, dalle spiccate note di frutta tropicale accompagnate da sentori di vegetale fresco; gusto persistente, di buona struttura, fresco, retrogusto leggermente amarognolo; adatto alla produzione sia di vini passiti sia, più in generale, di vini tranquilli dolci;

MM-CDO-5 (biotipo Moscatello) (Foto 32): buona la vigoria, media la capacità produttiva, così come la fertilità, inclusa quella basale; grappolo cilindrico, corto, con ala sviluppata, semicompatto; acino medio, sferico; buccia di colore verde giallognolo, non uniforme, consistente; buona la resistenza alla muffa grigia, discreta all'oidio; fertilità reale: 1,30; vino con profumo intensamente aromatico, con note di frutta matura (pesca ed albicocca) e di miele seguite da sentori erbacei; fragrante, di ottima struttura; adatto alla produzione di vino tranquillo;

MM-CDO-13 (biotipo Moscatello) (Foto 33): differisce dal MM-CDO-5 per la maggiore vigoria, medio-elevata, e la buona fertilità, compresa quella basale; grappolo cilindro-conico, compatto; acino medio-grosso; fertilità reale: 1,20; vino con profumo intensamente aromatico, con note agrumate e di frutta non matura, sapore fresco, persistente in bocca; si presta alla spumantizzazione.

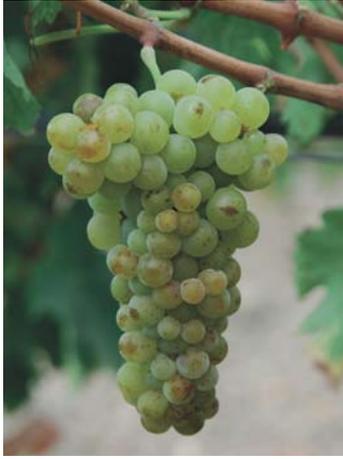
NEBBIOLO n.: Vitigno prevalentemente coltivato in Piemonte e Lombardia

CVT C2 (biotipo Ghemme) (Foto 34): vigoria medio-alta; fertilità media, modesta quella basale; grappolo medio-grande, piramidale allungato, con ali corte, compatto; acino medio-piccolo, ellissoidale corto; buccia di colore blu-nero, molto pruinosa; sensibilità alle crittogame nella media varietale; fertilità reale: 1,20; vino di colore rosso rubino carico tendente al granato, con riflessi violacei, ricco di profumi speziati e floreali (rosa, viola); ottima struttura, gusto persistente; idoneo all'invecchiamento.

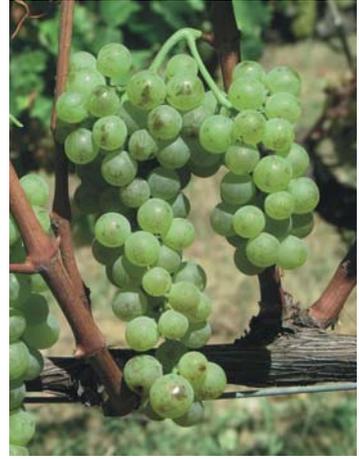
Il gruppo dei cloni VCR sotto riportati si caratterizza per essere dotato: di una discreta vigoria, da cui l'utilità di dosati interventi in verde, di buona capacità produttiva, sostenuta da un'equivalente fertilità, e in particolare di una superiore fertilità delle gemme basali che consentono di adottare forme di allevamento contenute. I grappoli assumono forme diverse, in genere allungate, e sono compatti, mentre la taglia è medio-piccola. Gli acini si caratterizzano per avere una forma ellissoidale corta, per essere ricoperti da abbondante pruina e per la buccia intensamente colorata (blu-nero), sottile ma consistente, che consente di avere una minore sensibilità nei confronti della muffa grigia. I vini sono ricchi di polifenoli e di tannini morbidi che ben si prestano per la produzione di vini idonei anche all'invecchiamento.

VCR 278 (biotipo Chiavennasca) (Foto 35): buona produttività dovuta alla superiore fertilità; grappolo di forma piramidale, alato (due), acino medio-grande; fertilità reale: 1,31; vino con elevata intensità colorante e sfumature violacee, ampio bouquet con note floreali (rosa, viola), fruttate di piccoli frutti rossi e speziate (tabacco e liquirizia); buona la struttura; idoneo a lungo invecchiamento; si presta all'appassimento per la produzione dello Sfursat;

VCR 284 (biotipo Chiavennasca) (Foto 36): media vigoria, ottima fertilità, più che buona quella basale; grappolo poco più che medio, di forma conico-cilindrica, con due ali evidenti; acino medio-grande; fertilità reale: 1,27; vino di colore rosso rubino vivace; spiccati i profumi floreali (viola), fruttati (prugna e ciliegia) e speziati (pepe, tabacco); buona la struttura, acidità sostenuta; adatto a medio invecchiamento; in uvaggio con gli altri cloni del biotipo Chiavennasca aggiunge colore e profumi;



31



32



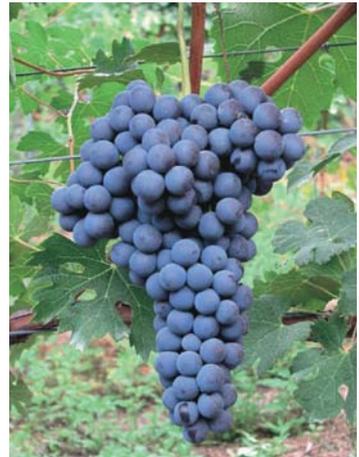
33



34



35



36

VCR 372 (biotipo Chiavennasca) (Foto 37): grappolo tronco-cilindrico allungato, con due ali corte, moderatamente compatto; acino piccolo; fertilità reale: 1,33; vino di colore rubino carico, sentori fruttati di piccoli frutti rossi, con note speziate, di buona struttura, fresco; ricca la dotazione polifenolica; si presta alla produzione di vini pronti o di medio-breve invecchiamento;

VCR 373 (biotipo Chiavennasca) (Foto 38): media vigoria; grappolo piccolo, conico-cilindrico, con due ali evidenti; acino medio-piccolo; fertilità reale: 1,37; vino di colore rosso rubino vivace, con profumi floreali (rosa) e fruttati (marasca e prugna), a cui si aggiungono abbondanti note speziate (liquirizia, tabacco); ottima la struttura, acidità sostenuta, fine, adatto a prolungato invecchiamento; in uvaggio con gli altri biotipi Chiavennasca apporta profumi e struttura; si presta all'appassimento per la produzione dello Sfursat.

NERELLO CAPPUCCIO n.: Vitigno autoctono della Sicilia

Regione Sicilia 13 (Foto 39): possiede vigoria, fertilità, inclusa quella basale, medie, mentre è buona la capacità produttiva; anticipa di alcuni giorni l'epoca di maturazione; utile il controllo della produzione; grappolo medio-piccolo, piramidale corto, con ala corta, semicompatto; acino medio, subsferico; buccia di colore blu-nero, uniforme, coriacea; buona tolleranza ad oidio e muffa grigia; fertilità reale: 1,80; vino di colore rosso rubino di buona intensità; buono il livello aromatico con prevalenti note fruttate mature; al gusto emerge una discreta struttura dovuta prevalentemente ai tannini ed un'acidità equilibrata; vino da pronta beva.

NERELLO MASCALESE n.: Vitigno autoctono della Sicilia

Regione Sicilia 121 (Foto 40): buona la vigoria, ottima la capacità produttiva sostenuta da altrettanta fertilità, inclusa quella basale, anche le femminelle sono produttive; richiede il controllo sistematico della produzione, in particolare nei primi anni dall'entrata in produzione; grappolo medio-piccolo, piramidale corto, con due brevi ali, serrato; acino medio-piccolo, subsferico; buccia di colore grigio-bluastrò, coriacea; discreta sensibilità nei confronti di oidio e muffa grigia; fertilità reale: 1,44; vino di colore rosso rubino, profumo floreale di viola e di frutta rossa matura, sapido, fresco, leggermente tannico; si presta alla produzione di vini da medio invecchiamento.

NERO d'AVOLA n.: vedi Calabrese n.

PICOLIT b.: Vitigno autoctono del Friuli V.G.

CRAVIT-ERSA FVG 160 (Foto 41): buona vigoria, buona fertilità ma produttività solo media; rustico, necessita di ambiente collinare ben esposto e terreni poco fertili; grappolo medio-corto, piramidale, con due ali, molto spargolo; acino medio-piccolo, elissoide corto, buccia di colore giallo citrino, sottile ma consistente; si presta all'eventuale appassimento sulla pianta; tollerante nei confronti della muffa grigia; fertilità reale: 1,34; vino da meditazione di colore giallo dorato carico; notevole complessità ed intensità aromatica in cui prevalgono le note di frutta tropicale e confettura accompagnate da sentori di vaniglia, vegetale secco e frutta gialla matura; meno intense le sensazioni floreali; al gusto rivela media acidità ed un'ottima struttura e persistenza, con una dolcezza di fondo non stucchevole;

CRAVIT-ERSA FVG 161 (Foto 42): si distingue dal CRAVIT-ERSA FVG 160 per l'inferiore produttività; fertilità reale: 1,12.



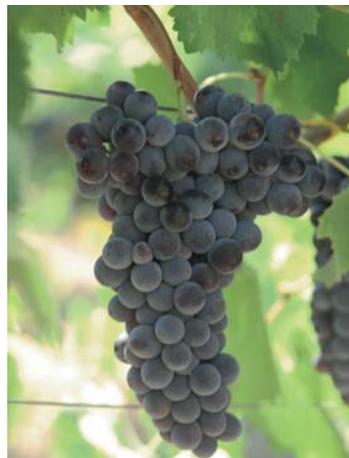
37



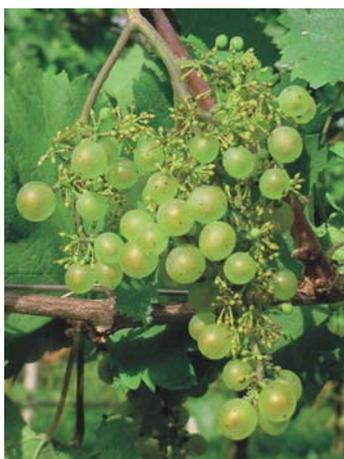
38



39



40



41



42

PIGNOLO n.: Vitigno autoctono del Friuli V.G.

CRAVIT-ERSA FVG 370 (Foto 43): vigoria buona; produttività superiore rispetto alla popolazione, fertilità media; rustico; privilegia l'ambiente collinare e terreni con scarsa fertilità; grappolo medio, con due ali, piramidale, compatto; acino medio-piccolo, sferico; buccia di colore blu-nero, uniforme, coriacea; buona tolleranza alla muffa grigia e al marciume del grappolo; fertilità reale: 0,83; vino di colore rosso rubino intenso, con spiccati riflessi violacei, profumi floreali e di frutti di bosco rossi, accompagnati da note speziate; gusto con elevata astringenza dovuta alla notevole dotazione di tannini che gli conferiscono notevole struttura e persistenza retrofativa.

PINOT GRIGIO gr.: Vitigno internazionale prevalentemente coltivato in Veneto, Trentino e Friuli V.G.

CRAVIT-ERSA FVG 152 (Foto 44): grappolo leggermente più grande del clone di riferimento (ERSA FVG 151), presenta spesso un'ala ed un peduncolo molto lungo, caratteristiche che nel complesso lo rendono meno sensibile ai marciumi in maturazione; la sensibilità alla muffa grigia è leggermente inferiore alla media; fertilità reale: 1,61; vino di ottima intensità e complessità aromatica, caratterizzata dalla prevalenza di note fruttate (albicocca e pesca) a cui si aggiungono, ben distinte, note minerali e di frutta esotica (ananas e banana) e sentori minori di spezie, confettura e floreali; al gusto è dotato di un'ottima armonia ed equilibrio uniti ad una buona struttura e persistenza; si consiglia come clone di base per la produzione di vini varietali e si presta a breve invecchiamento in bottiglia;

ISMA® - AVIT 513 (Foto 45): vigoroso, buona produttività, fertilità media, anche quella basale; grappolo medio, cilindrico, con due ali corte, giustamente compatto; acino medio, sferico; buccia di colore violaceo-grigiastro, uniforme, consistente; poco sensibile alla muffa grigia ed al marciume acido, mediamente all'oidio; fertilità reale: 1,50; vino con eleganti note floreali e leggermente fruttate, alcolico, fresco, asciutto, di corpo, persistente in bocca, tipico; si presta a breve invecchiamento in bottiglia. Completa la scelta clonale degli SMA 505 e 514;

AMPELOS VCP 4 (Foto 46): vigoria, fertilità e capacità produttiva buone, fertilità basale media; grappolo medio-piccolo, corto, cilindrico, compatto; acino medio-grosso, ellissoidale corto; buccia di colore ramato, uniforme, sottile; sensibile alla muffa grigia; fertilità reale: 1,27; vino con profumi fini ed eleganti, fruttato intenso con note floreali, fruttate (albicocca, mele) e di miele, asciutto, pieno, gradevolmente amaro; si presta a breve invecchiamento in bottiglia.

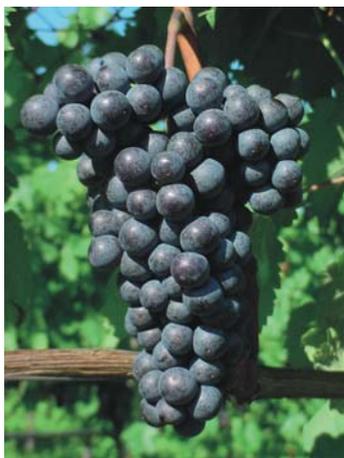
REBO n.: Vitigno da incrocio (Merlot x Teroldego) prevalentemente coltivato in Trentino

ISMA® - AVIT 583 (Foto 47): vigoria medio-elevata; fertilità media, buona quella basale; produttività media e costante; grappolo medio-grande, piramidale, con ala sviluppata, semicompatto; acino medio; buccia di colore blu-violaceo, uniforme, molto pruinosa, consistente; minore sensibilità alla muffa grigia ed al disseccamento del rachide; fertilità reale: 1,14; vino rosso rubino, con bordi violacei, profumo di frutti di sottobosco e di ciliegia, con deboli note erbacee, gusto tipico con media dotazione polifenolica, sapido, ben strutturato, persistente in bocca; adatto all'invecchiamento in recipienti di legno; all'uvaggio aggiunge struttura;

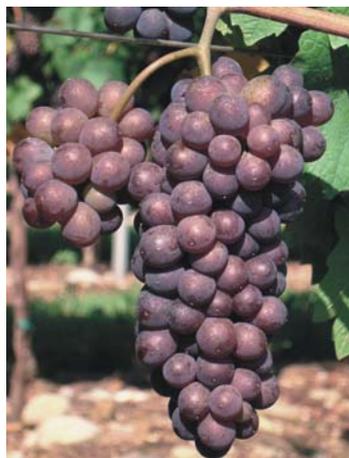
ISMA® - AVIT 590 (Foto 48): differisce dall'ISMA® - AVIT 583 per la minore vigoria e la maggior fertilità, per il grappolo di dimensioni medio-piccole, con due corte ali e poco compatto, e per l'acino medio-piccolo, con la buccia più intensamente colorata, di colore blu-nero; fertilità reale: 1,31; vino di colore rosso rubino carico, con bordi violacei, profumo leggermente speziato e di frutti di bosco (mora e lampone), con note erbacee più evidenti, di gusto tipico, sapido, dotato di buona struttura, con lunga persistenza in bocca; si presta all'invecchiamento; all'uvaggio apporta colore e struttura.

REFOSCO NOSTRANO n.: Vitigno autoctono del Friuli V.G.

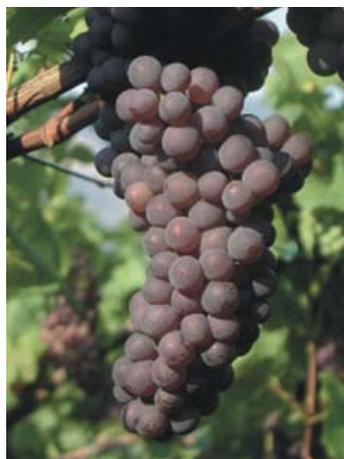
CRAVIT-ERSA FVG 390: media vigoria, produttività e fertilità inferiori alla media; richiede potature lunghe, ma povere; grappolo medio, conico, con ala accennata, compatto; acino sferico, medio; buccia di colore blu-nero, coriacea; buona tolleranza alla muffa grigia ed al marciume del grappolo; fertilità reale: 0,99; vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profilo aromatico complesso, fine e persistente in cui prevalgono le note speziate accompagnate da sentori di confettura, di frutti rossi e prugne essiccate; al gusto presenta buona acidità ed astringenza, notevole la struttura e la persistenza grazie alla dotazione tannica.



43



44



45



46



47



48

RIBOLLA GIALLA b.: Vitigno autoctono prevalentemente coltivato in Friuli V.G.

CRAVIT-ERSA FVG 180 (biotipo giallo) (Foto 49): vigoria e fertilità medie, produttività inferiore rispetto alla popolazione; richiede terreni poveri e ben esposti; grappolo medio-piccolo, con breve ala, semispargolo; acino medio, sferico; buccia di colore giallo citrino, sottile ma consistente; buona tolleranza alla muffa grigia ed al marciume acido; fertilità reale: 1,09; vino di colore giallo paglierino scarico, dotato di buona complessità aromatica con prevalenti note floreali e minerali completate da sentori fruttati, fresco, snello;

VCR 100 (biotipo giallo) (Foto 50): buone la vigoria e la fertilità, media quella basale; capacità produttiva media; rustico, si adatta anche ai terreni sciolti; grappolo medio-piccolo, piramidale, semispargolo, con due ali evidenti; acino medio, sferico; buccia di colore giallo con riflessi verdognoli, consistente; inferiore suscettibilità alla muffa grigia; fertilità reale: 1,80; vino di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, profumo fruttato, floreale (glicine) e di nocciola, snello, sapido, leggero sapore di fieno secco, discreta la persistenza della nocciola al retrogusto; si presta alla produzione di vini freschi e di vini spumanti.

SANGIOVESE n.: Vitigno internazionale

Biotipo toscano ad acino grosso:

1- *Lamole*:

CRA VIC BC SF6 (Foto 51): vigoria, fertilità (inclusa quella basale) e produttività inferiori alla media; richiede potatura corta, altrimenti necessita di interventi in verde; grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, allungato, con un'ala molto evidente, semicompatto; acino medio, sferico; buccia di colore blu-nero, sottile ma consistente; sensibilità ai marciumi del grappolo inferiore alla media; fertilità reale: 1,51; vino di colore rosso rubino intenso, profumo di frutti rossi, floreale (viola) e speziato, sapido, di buon corpo, moderata acidità, austero grazie alla dotazione di tannini morbidi; si presta alla produzione di vini da medio invecchiamento;

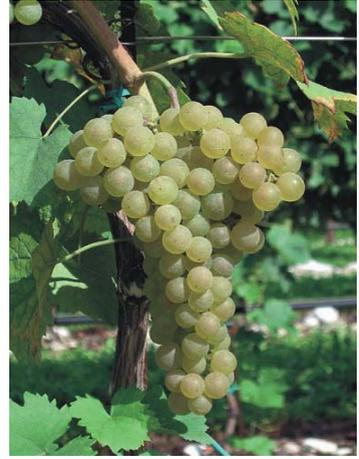
AGRI-100 (Foto 52): vigoria medio-bassa, come la capacità produttiva, poiché la fertilità, inclusa quella basale, è contenuta; anticipa germogliamento, fioritura ed invaiatura di alcuni giorni; la foglia ha seno peziolare aperto; grappolo medio-piccolo, piramidale, corto, compatto; acino medio, sferico; buccia di colore blu-violaceo, uniformemente distribuito, consistente; sensibilità alle principali malattie crittogamiche inferiore alla media; fertilità reale: 1,00; vino di colore rosso rubino intenso, caratterizzato da buona intensità olfattiva, con note di frutta rossa (ciliegia), sapido; notevole la struttura e la persistenza in bocca; idoneo per medio-lungo periodo di invecchiamento;

AGRI-200 (Foto 53): nei confronti dell'AGRI -100 possiede maggiore vigoria, capacità produttiva sostenuta da una superiore fertilità, inclusa quella basale; posticipa leggermente il ciclo vegetativo; la foglia ha seno peziolare chiuso con bordi leggermente sovrapposti; grappolo medio, conico, spargolo; acino medio, ellissoide corto; fertilità reale: 1,30; vino di colore rosso rubino intenso caratterizzato da intensità olfattiva elevata, con prevalenti note di frutta rossa (amarena e frutti di bosco), buona la sapidità e l'acidità, strutturato; leggera astringenza che si ammorbidisce con lungo invecchiamento;

CCL-2000/9 (Foto 54): produzione e vigoria sono medie, mentre la fertilità è buona; anticipa di alcuni giorni tutte le fasi fenologiche ad esclusione della maturazione che è media; grappolo medio, piramidale, alato (due), semicompatto; acino sferico, medio ma non uniforme; buccia intensamente colorata blu-nero, molto pruinosa, spessa; difficile il distacco dal pedicello; sensibilità alle principali malattie crittogamiche, in particolare alla muffa grigia, inferiore alla media; fertilità reale: 1,20; vino di colore rosso rubino intenso con elevata intensità olfattiva prevalendo note leggermente erbacee associate a quelle di frutta rossa, buona sapidità, struttura e persistenza; idoneo al medio invecchiamento;



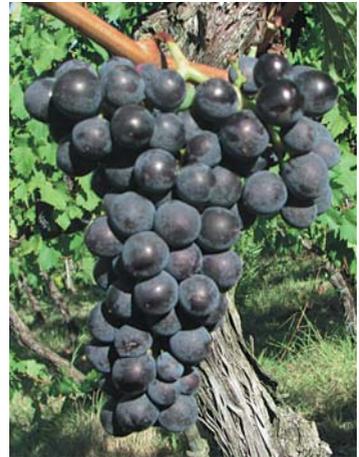
49



50



51



52



53



54

CCL-2000/10 (Foto 55): si distingue dal CCL-2000/9 in quanto il ciclo vegetativo è nella media; il grappolo è più corto con una sola ala e l'acino è obovoide corto; fertilità reale: 1,60; vino di colore rosso rubino, sostenuta intensità olfattiva con prevalenti note erbacee e fruttate (amarena e ciliegia), buona l'acidità, leggera astringenza per l'abbondanza di tannini; si presta al medio-lungo invecchiamento;

FUTURO-352 (Foto 56): la produzione è media, come la vigoria e la fertilità; foglia con seno peziolare aperto; posticipa fioritura ed invaiatura, abbrevia l'intervallo invaiatura-maturazione; grappolo medio, forma conico-cilindrica, semicompatto; l'acino è medio, sferico; buccia di colore blu nero uniforme, consistente; bassa sensibilità alle principali malattie crittogamiche; fertilità reale: 1,57; vino di colore rosso rubino intenso, caratterizzato da intensità olfattiva elevata, con note intense di frutta rossa (ciliegia e mora) associate a note erbacee e di pepe verde, buona la sapidità e l'acidità; adatto al medio invecchiamento;

FUTURO-398 (Foto 57): differisce dal FUTURO-352 per la produttività medio-bassa, per ritardare il germogliamento ed allungare l'intervallo fioritura-invaiatura; la foglia ha seno peziolare con bordi sovrapposti; grappolo di forma cilindrica, allungato, porta un'ala evidente, è molto spargolo; bassa sensibilità alla muffa grigia; fertilità reale: 1,37; vino di colore rosso rubino con buona intensità olfattiva, leggermente erbaceo accompagnato da note di frutta rossa, buona la sapidità, i tannini sono dolci e conferiscono notevole struttura; possiede caratteristiche adatte al lungo invecchiamento.

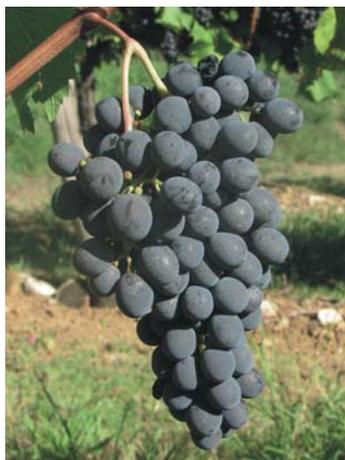
2- *Montalcino*:

SG-CDO-8 (Foto 58): vigoria e produttività contenute, media la fertilità, inclusa quella basale; grappolo piramidale allungato, con ala evidente, spargolo; acino medio, ellissoidale corto; buccia di colore blu-nero, consistente; buona la tolleranza alla muffa grigia, leggera sensibilità all'oidio; fertilità reale: 1,35; vino di colore rosso rubino intenso, profumo fruttato di marasca e fragola, speziato, strutturato, sapido, tannico; da invecchiamento prolungato.

3- *Morellino*:

CHI 8 (Foto 59): vigoria leggermente inferiore rispetto alla popolazione, mentre la fertilità, inclusa quella basale, è superiore ed assicura comunque una produttività media; foglia pentagonale, pentalobata, con seni laterali superiori poco pronunciati e seno peziolare poco aperto, la pagina inferiore è tomentosa; grappolo medio-piccolo, piramidale, con ala molto sviluppata, semicompatto; acino medio, sferico; buccia intensamente colorata di blu-nero, spessa e resistente; modesta sensibilità alla muffa grigia, nella media per le altre principali crittogame; fertilità reale: 1,60; vino di colore rosso rubino intenso, ricco di note fruttate intense con prevalenza di frutti rossi e note floreali, buona la struttura tannica, con tannini dolci e morbidi; si presta a lungo affinamento;

CHI 10 (Foto 60): rispetto al CHI 8 possiede vigoria, fertilità e produttività media; anticipa di alcuni giorni tutte le fasi ad esclusione della maturazione che è media; la foglia si caratterizza per il seno peziolare aperto e per i lobi laterali superiori chiusi e poco profondi, la pagina inferiore è aracnoidea; il grappolo è medio, piramidale, corto, con due ali evidenti, compatto; l'acino è ellissoidale corto, medio; la buccia è spessa e resistente; fertilità reale: 1,40; vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo floreale, fruttato e con note speziate, strutturato, sapido, persistente in bocca; si presta a medio invecchiamento e al tradizionale uvaggio dei vini toscani;



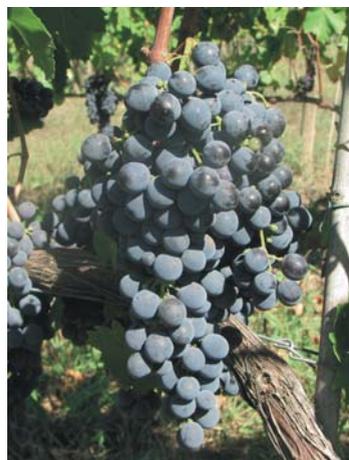
55



56



57



58



59



60

CHI 13 (Foto 61): rispetto al CHI 10 possiede vigoria, fertilità e produttività minori; anticipa di alcuni giorni la maturazione che è medio-precoce; la foglia si caratterizza per i lobi laterali superiori chiusi leggermente sovrapposti, la pagina inferiore è glabra con presenza di setole sulle nervature; grappolo medio-piccolo, di forma cilindro-conica, con ala evidente, ha dimensioni inferiori rispetto alla popolazione ed è semispargolo; acino medio-piccolo; buccia consistente; fertilità reale: 1,30; vino di colore rosso rubino intenso con riflessi intensamente violacei, con spiccate note di frutti rossi, di buona struttura, sapido; si presta a prolungato affinamento ed all'uvaggio per vini da invecchiamento.

4- *Prugnolo*:

S-PRU-RA (Foto 62): vigoria contenuta, produttività media, fertilità buona, inclusa quella basale; anticipa leggermente la maturazione; grappolo medio, piramidale, con due ali sviluppate, spargolo; acino medio, ovoidale corto; buccia di colore blu-nero, consistente; la resistenza alla muffa grigia buona, media all'oidio; fertilità reale: 1,60; vino di colore rosso rubino carico, con riflessi violacei, ricco di polifenoli, profumo fruttato, con prevalenza di frutta rossa (ciliegia e mora), sapido, fresco, ricco di tannini, che emergono da giovane conferendo note amarognole, ma che si affinano con il medio-lungo invecchiamento; idoneo all'uvaggio per vini da invecchiare;

S-PRU-WA (Foto 63): nei confronti del S-PRU-RA si caratterizza per la forma conico-allungata del grappolo e per essere ancora più spargolo; fertilità reale: 1,40; vino di colore rosso rubino carico, con riflessi violacei, ricco di polifenoli, profumo leggermente erbaceo a cui seguono note di frutta rossa (ciliegia e mora), sapido, di consistente struttura, tannico; adatto a medio-lungo invecchiamento sia in purezza che in uvaggio.

SCHIOPPETTINO n.: Vitigno autoctono del Friuli V.G.

CRAVIT-ERSA FVG 30 (Foto 64): vigoria e fertilità medie, capacità produttiva medio-bassa; grappolo medio-piccolo, cilindrico, alato (una), semispargolo, con leggera presenza di colatura; acino medio-piccolo, sferico; buccia di colore blu-nero, consistente; buona tolleranza alla muffa grigia ed al marciume acido; fertilità reale: 0,87; vino di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, profumi intensi e complessi con prevalenti note speziate di pepe nero e di confettura con sentori minori floreali e minerali, buona acidità accompagnata da media astringenza, dotato di ottimo corpo e persistenza; idoneo a medio-lungo invecchiamento.

SYRAH n.: Vitigno internazionale

CRAVIT-ERSA FVG 410 (Foto 65): vigoria e potenziale produttivo nella media, fertilità maggiore nei confronti dell' ISV-Rauscedo 1; grappolo medio-piccolo, di taglia inferiore e semispargolo, composto; acino medio, ovoidale; buccia intensamente colorata di blu-nero, media consistenza; buona la resistenza alla muffa grigia; fertilità reale: 1,51; vino di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, molto intenso e complesso all'olfatto con profumi prevalenti di confettura e di frutti rossi (ciliegia e ribes), accompagnati da note floreali di viola e sensazioni speziate (cuoio, pepe), al palato possiede lunga persistenza accompagnata da buona struttura, sostenuta dall'equilibrio tra la morbidezza e l'astringenza; si presta alla produzione di vini di medio-lungo invecchiamento.

TAZZELENICHE n.: Vitigno autoctono del Friuli V.G.

CRAVIT-ERSA FVG 35 (Foto 66): buone la vigoria e la capacità produttiva; da coltivare preferibilmente in terreni collinari e marnosi; grappolo meno che medio, tronco-cilindrico, semicompatto, composto, con corte ali; acino medio, sferico leggermente schiacciato; buccia di colore blu-nero, uniforme, coriacea; sensibilità alla muffa grigia ed al marciume acido inferiore alla media; fertilità reale: 1,51; vino di colore rosso rubino carico, con riflessi intensamente violacei, caratterizzato da buona intensità aromatica per i sentori di frutta rossa (mora, lampone, ciliegia) e di spezie (pepe bianco e liquerizia) abbinati a note ben distinte floreali, di vegetale secco e confettura, molto contenute le sensazioni di erbaceo fresco; al gusto emerge la freschezza, leggermente astringente per il notevole contenuto di tannini, di discreta struttura e persistenza; consigliato come base per la produzione di vini varietali dopo breve stoccaggio in fusti di rovere.



61



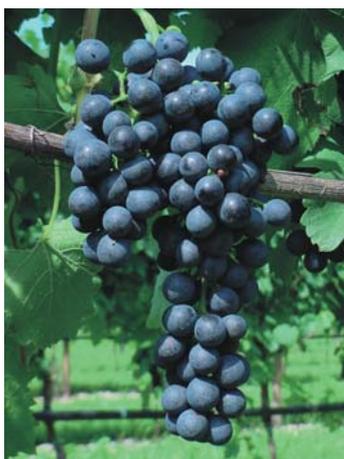
62



63



64



65



66

TEMPRANILLO n.: Vitigno internazionale

VCR 379 (Foto 67): buone la vigoria e la fertilità, media quella basale, capacità produttiva di poco inferiore rispetto alla popolazione, costante; grappolo medio, piramidale, composto, con ali evidenti, semispargolo, con rachide rossastro; acino medio, sferico; buccia di colore blu-nero, uniforme, consistente; limitata suscettibilità all'oidio; fertilità reale: 1,41; vino di colore rosso rubino carico con bordi violacei intensi; profumo di frutta rossa (lamponi, ciliegia) e di fruttato maturo (prugna), leggero floreale di viola; morbido, sapido, fresco, di ottima struttura, ricco di tannini morbidi che hanno lunga persistenza in bocca e nel retrogusto, cui si associano delle note fenoliche; si presta alla produzione di vini da lungo invecchiamento.

TEROLDEGO n.: Vitigno autoctono prevalentemente coltivato in Trentino

ISMA® - AVIT 155 (Foto 68): vigoroso; fertilità e produttività buone e costanti, fertilità basale media; grappolo medio, piramidale, con due corti ali, giustamente spargolo; acino medio; buccia di colore blu-nero, uniforme, consistente; mediamente sensibile alla muffa grigia; fertilità reale: 1,11; vino di colore rubino carico con riflessi violacei, profumo di viola e lamponi, persistente, di corpo, sapido, tipico; si presta alla produzione di vini sia giovani sia da invecchiamento; all'uvaggio aggiunge colore e struttura. Si aggiunge alla serie degli SMA (133, 138, 145, 146, 152).

TRAMINER AROMATICO rs.: Vitigno prevalentemente coltivato in Alto Adige e in Trentino

CRAVIT-ERSA FVG 210 (Foto 69): vigoria e fertilità medie, capacità produttiva medio-bassa; grappolo di taglia inferiore alla popolazione, semispargolo, con ala evidente; acino sferico, medio; buccia di colore aranciato, di media consistenza; sensibilità alla muffa grigia ed al marciume acido inferiori alla media; fertilità reale: 1,21; vino di colore giallo paglierino leggermente carico, profumo intenso e complesso con note prevalenti di fiori bianchi, gialli e frutta matura a cui si aggiungono note speziate, sapido, strutturato e persistente in bocca, elegante e fine; si presta alla produzione di vini da evoluzione;

CRAVIT-ERSA FVG 212: si distingue dal CRAVIT-ERSA FVG 210 per la maggiore capacità produttiva, dovuta alla taglia del grappolo che è media, e per la maggiore compattezza; fertilità reale: 1,14; vino di colore giallo paglierino leggermente carico, profumo intenso e complesso con note prevalenti di frutta fresca e tropicale alle quali si aggiungono note di confettura; sapido e persistente;

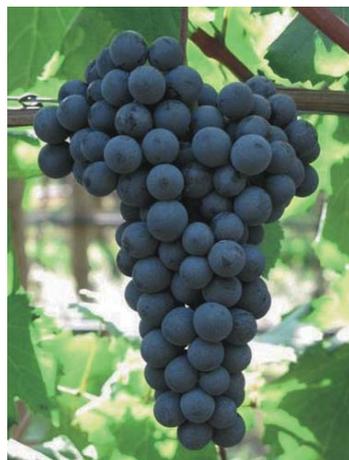
ISMA® - AVIT 904 (Foto 70): vigoria e produttività medie, fertilità buona, media quella basale; grappolo medio-piccolo, piramidale, con due ali, semicompatto; acino medio, sferico; buccia di colore rosa con sfumature gialle, consistente, polpa intensamente aromatica; media suscettibilità alla muffa grigia, al marciume acido ed al disseccamento del rachide; fertilità reale: 1,48; vino di colore giallo paglierino, profumi intensi di frutta matura e leggermente speziati, sapido, di buona struttura, con acidità sufficiente, l'aroma intenso persiste nel retrogusto; si presta alla produzione di vini giovani e da invecchiamento; completa le caratteristiche qualitative dei cloni ISMA® 916 e 918, diversificandosi soprattutto per la dimensione più contenuta del grappolo.

ISMA® - AVIT 920 R (Foto 71): si distingue dall' ISMA® - AVIT 904 per la produttività inferiore ed il grappolo piccolo, più spargolo, con un'ala sviluppata; la sensibilità alla muffa grigia, al marciume acido ed al disseccamento del rachide è nettamente inferiore alla media; fertilità reale: 1,40; vino di colore giallo paglierino carico, intensamente aromatico, gradevolmente profumato con significative note floreali e fruttate mature, molto delicato, buona la struttura, sapore aromatico intenso e persistente; si presta alla produzione di vini giovani e da invecchiamento.

AMPELOS VCP 6 (Foto 72): vigoria contenuta, produzione e fertilità buone, costante, fertilità basale media; grappolo piccolo, tronco-conico, con ala sviluppata, semicompatto; acino medio-grande, sferico; buccia di colore rosato-giallognolo, consistente; scarsa sensibilità alla muffa grigia; fertilità reale: 1,59; vino di colore giallo paglierino, profilo olfattivo intenso, fine con prevalenti note floreali dolci e delicate di rosa, con sentori di miele e di moscato, sapore aromatico, fresco, agrumato con leggeri sentori erbacei, strutturato, persistente.



67



68



69



70



71



72

TREBBIANO MODENESE b.: Vitigno autoctono dell'Emilia-Romagna

CAB 1 (Foto 73): vigoria media, capacità produttiva contenuta, fertilità medio bassa, come quella basale; grappolo medio, piramidale, composto, con ali brevi, semicompatto; acino medio-piccolo, sferico, buccia di colore verde-giallognolo, di spessore medio ma consistente; mediamente sensibile alla muffa grigia e sensibile all'oidio; fertilità reale : 0,67; vino di colore giallo paglierino, profumo fine, floreale fresco (acacia), fruttato (mela e frutta esotica) con note agrumate, a cui si associano note di miele e di erbaceo fresco; al gusto emerge l'acidità sostenuta ed un amarognolo appena percettibile, la buona struttura e la persistenza in bocca; si presta alla produzione di vini frizzanti e da uvaggio.

TREBBIANO ROMAGNOLO b.: Vitigno prevalentemente coltivato in Emilia-Romagna

AMPELOS DGV 4 (Foto 74): buona la vigoria, produttività elevata e costante, fertile, con discreta fertilità basale; rustico; grappolo conico, medio-grande, con brevi ali, compatto; acino sferico, medio-grosso, buccia di colore giallo verdognolo, ambrato se esposto al sole, sottile, consistente; media resistenza alle principali crittogame; fertilità reale: 1,01; vino di buona acidità, di pronta beva che si presta anche alla spumantizzazione.

TREBBIANO TOSCANO b.: Vitigno internazionale

CRA VIC BC SF7 (biotipo Biancame) (Foto 75): vigoria e capacità produttiva contenute, buona la fertilità, inclusa quella basale; anticipa di qualche giorno l'invaiaura e l'epoca di raccolta anche con andamenti stagionali freschi; grappolo medio-piccolo, tronco-cilindrico allungato, con due ali, semicompatto; acino medio-piccolo, sferico; buccia di colore giallo dorato, che diventa ambrato alla piena maturità, coriacea; fertilità reale: 1,59; vino di colore giallo paglierino, leggermente fruttato, sapido, strutturato, di buon corpo ed acidità, retrogusto leggermente tannico, di pronta beva; adatto all'uvaggio.

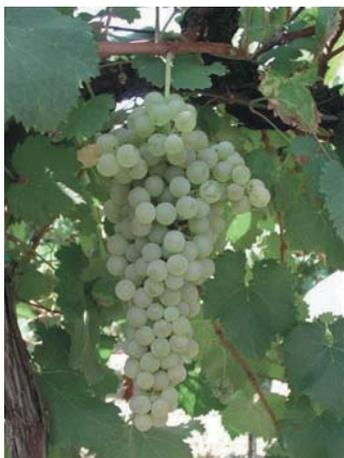
VERMENTINO b.: Vitigno internazionale ma prevalentemente coltivato in Sardegna

CVT 10 (Foto 76): clone originario della Lunigiana ligure; buona vigoria, ottima fertilità, anche basale, che garantisce una costante ed elevata produttività; grappolo poco meno di medio, conico allungato, semicompatto; acino medio, sferico, buccia di colore giallo dorato, consistente; sensibilità alle principali crittogame nella media varietale; fertilità reale: 1,60; vino di colore giallo paglierino, ricco di profumi floreali e fruttati con leggera nota agrumata, strutturato, sapido, di buona freschezza; idoneo alla produzione di vini tranquilli.

CRA VIC LOR 5: vigoria contenuta, capacità produttiva e fertilità sono inferiori alla media, migliore quella basale; anticipa di qualche giorno l'epoca di raccolta; grappolo piccolo, cilindrico allungato, con un'ala, spargolo; acino medio, sferico, buccia di colore giallo dorato, ambrato a piena maturità, spessa; modesta sensibilità alla muffa grigia e al marciume acido; fertilità reale: 1,61; vino di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, bouquet di profumi complessi, al fruttato della frutta matura ed esotica si aggiungono sentori di agrumi (arancia, pompelmo, limone), di speziato mediterraneo (salvia, timo) e di fiori (acacia), in bocca il gusto è pieno ed equilibrato, retrogusto leggermente amarognolo; si presta alla produzione di vini tranquilli.

VR-CDO-2 (Foto 77): vigoria, fertilità, inclusa quella basale, e produttività medie; grappolo medio-grande, piramidale, con ala sviluppata, spargolo; acino medio-grande, sferico, buccia di colore verde-giallognolo, consistente; bassa sensibilità alla muffa grigia; fertilità reale: 1,00; vino di colore giallo paglierino con note floreali di fiori bianchi, agrumate e di frutta matura (pesca ed albicocca), sapido, fresco, persistente, leggero retrogusto amarognolo; idoneo alla produzione di vini tranquilli, oltre alla produzione di vini frizzanti.

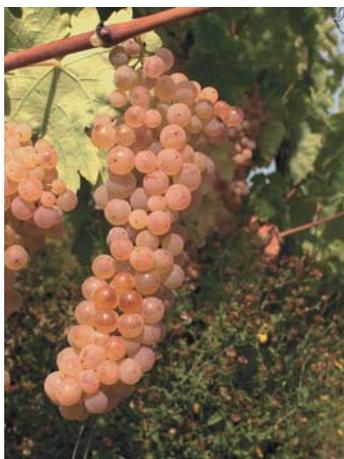
VR-CDO-5 (Foto 78): differisce dal VR-CDO-2 per la forma conica del grappolo e per essere più spargolo; fertilità reale: 1,20; vino di colore giallo paglierino con intense note fruttate di banana e di fiori bianchi, discreta la freschezza, non amaro, non molto persistente; si presta alla produzione di vini di pronta beva.



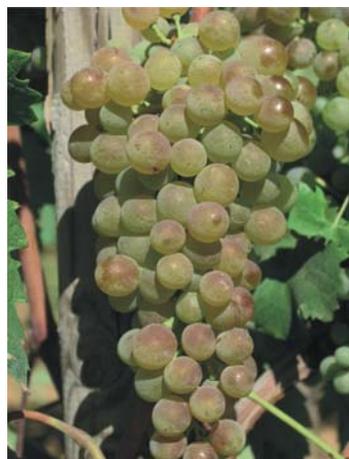
73



74



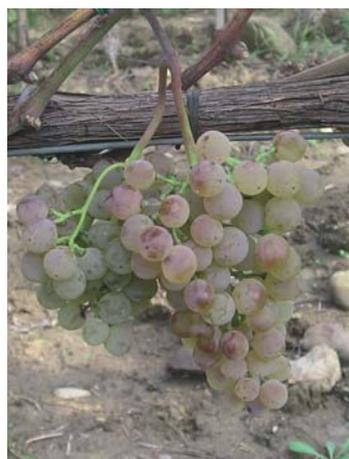
75



76



77



78

Tab. 2 - Elenco delle zone di origine e delle aziende di coltivazione delle selezioni clonali.

Vitigno (Cultivar)	Clone (Clone)	Zona di origine (Area of origin)	Az. Agr. di coltivazione (Cultivation farms)
Aglianico del Vulture n.	AMPELOS VCP-VL 5	Melfi (PZ)	Az. Agr. Vivai Cooperativi Padergnone, Calavino TN
Albarola b.	CVT Kihlgren	Sarzana (SP)	Az. Agr. Parco Nazionale delle 5 Terre, Riomaggiore SP
Aleatico n.	CRA VIC BC SF 3	Terranuova Bracciolini (AR)	Az. Agr. Vivai Viti Bianchi C., Lido di Camaiore LU Az. Agr. San Felice Castelnuovo Berardenga SI
	AL-FI.PI-1	Elba (LI)	
Alionza b.	CAB 6	Manzolino (MO)	Az. Agr. Dalmonte Guido e Vittorio Vivai - Brisighella RA
Ancellotta n.	CAB 1	Ganaceto (MO)	Az. Agr. Dalmonte Guido e Vittorio Vivai - Brisighella RA
Barbera n.	CVT GJ 105	Barbaresco (CN)	Az. Agr. Podere Ruggeri Corsini, Monforte d'Alba CN Az. Agr. Podere Ruggeri Corsini, Monforte d'Alba CN
	CVT MCC 3	Treiso (CN)	
Barsaglina n.	BARSA-FI.PI-1	Candia (MS)	Az. Agr. San Felice Castelnuovo Berardenga SI
Cabernet sauvignon n.	CRAVIT-ERSA FVG 315	Arcano Superiore (UD)	Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo UD Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo UD
	CRAVIT-ERSA FVG 316	Arcano Superiore (UD)	
Calabrese (Nero d'Avola) n.	Regione Sicilia 84	Poggioreale (TP)	Az. Agr. Genna Spano, C. da Biesina, Marsala TP
Canaiole nero n.	CRA VIC BC-SF 4	Terranuova Bracciolini (AR)	Az. Agr. Vivai Signorini F., Lorenzana PI Az. Agr. Pisigniano San Casciano Val di Pesa FI
	CCL-2000/11	Gaiole in Chianti (SI)	
Cannonau (Alicante) n.	Regione Sicilia 7	Giarre (CT)	Az. Agr. Genna Spano, C. da Biesina, Marsala TP
Carmenère n.	CRAVIT-ERSA FVG 324	Fontanelle (TV)	Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo UD Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo UD
	CRAVIT-ERSA FVG 325	Corno di Rosazzo (UD)	
Carricante b.	Regione Sicilia 2	Santa Maria di Licodia (CT)	Az. Agr. Genna Spano, C. da Biesina, Marsala TP
Catarratto bianco comune b.	Regione Sicilia 60	Sciaccia (AG)	Az. Agr. Genna Spano, C. da Biesina, Marsala TP
Corvinone n.	VISP 10	Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)	Az. Agr. Spiazzi Vivai, Cavaion VR
Dolcetto n.	CVT 64	Diano d'Alba (CN)	Az. Sper. Tenuta Cannona, Carpeneto AL
Goldtraminer b.	ISMA® - AVIT 3001	S. Michele a/A (TN)	Az. Agr. FEM - Istituto Agrario, San Michele all'Adige TN
Grecanico b.	Regione Sicilia 94	Sciaccia (AG)	Az. Agr. Genna Spano, C. da Biesina, Marsala TP

Vitigno (<i>Cultivar</i>)	Clone (<i>Clone</i>)	Zona di origine (<i>Area of origin</i>)	Az. Agr. di coltivazione (<i>Cultivation farms</i>)
Grillo b.	Regione Sicilia 297	Mazzara del Vallo (TP)	Az. Agr. Genna Spano, C. da Biesina, Marsala TP
Lambrusco oliva n.	AMPELOS DGV 3	Fabbrico (RE)	Az. Agr. Dalmonte Guido e Vittorio Vivai - Brisighella RA
Malbec n.	CRAVIT-ERSA FVG 340	Montebelluna (TV)	Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo UD
Merlot n.	CRAVIT-ERSA FVG 355	Corno di Rosazzo (UD)	Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo UD
Merlot n.	CRAVIT-ERSA FVG 356	Corno di Rosazzo (UD)	Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo UD
	CRAVIT-ERSA FVG 357	Corno di Rosazzo (UD)	Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo UD
	VITIS 1 VITIS 3	Cividale del Friuli (UD) Cividale del Friuli (UD)	Az. Agr. Lovisa A., Rauscedo PN Az. Agr. Lovisa A., Rauscedo PN
Moscato bianco b.	Regione Sicilia 247	Noto (SR)	Az. Agr. Genna Spano, C. da Biesina, Marsala TP
	MM-CDO-5	Montalcino (SI)	Az. agr. Col d'Orcia, loc. S. Angelo in Colle - Montalcino SI
	MM-CDO-13	Montalcino (SI)	Az. agr. Col d'Orcia, loc. S. Angelo in Colle - Montalcino SI
Nebbiolo n.	CVT C2	Ghemme (NO)	Az. Travagliani, Gattinara VC
	VCR 278	Sondrio	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo PN
	VCR 284	Sondrio	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo PN
	VCR 372	Sondrio	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo PN
	VCR 373	Sondrio	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo PN
Nerello cappuccio n.	Regione Sicilia 13	Acireale (CT)	Az. Agr. Genna Spano, C. da Biesina, Marsala TP
Nerello mascalese n.	Regione Sicilia 121	Biancavilla (CT)	Az. Agr. Genna Spano, C. da Biesina, Marsala TP
Picolit b.	CRAVIT-ERSA FVG 160	Spessa (UD)	Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo UD
	CRAVIT-ERSA FVG 161	Spessa (UD)	Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo UD
Pignolo n.	CRAVIT-ERSA FVG 370	Cividale (UD)	Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo UD
Pinot grigio gr.	CRAVIT-ERSA FVG 152	Codroipo (UD)	Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo UD
	ISMA® - AVIT 513	Rovare della Luna (TN)	Az. Agr. FEM - Istituto Agrario, San Michele all'Adige TN
	AMPELOS VCP 4	Padergnone (TN)	Az. Agr. Vivai Cooperativi Padergnone, Calavino TN
Rebo n.	ISMA® - AVIT 583	S. Michele a/A (TN)	Az. Agr. FEM - Istituto Agrario, San Michele all'Adige TN
	ISMA® - AVIT 590	Volano (TN)	Az. Agr. FEM - Istituto Agrario, San Michele all'Adige TN
Refosco nostrano n.	CRAVIT ERS A FVG 390	Spessa (UD)	Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo UD
Ribolla gialla b.	CRAVIT ERS A FVG 180	Oslavia (GO)	Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo UD
	VCR 100	Cividale del Friuli (UD)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo PN

Vitigno (Cultivar)	Clone (Clone)	Zona di origine (Area of origin)	Az. Agr. di coltivazione (Cultivation farms)
Sangiovese n. Biotipi toscani ad acino grosso: Lamole	CRA VIC BC SF6	Bagno a Ripoli (FI)	Az. Agr. Vivai Viti Bianchi C., Lido di Camaiore LU
	AGRI-100	Castellina in Chianti (SI)	Az. agr. Cennino Castellina in Chianti SI
	AGRI-200	Castellina in Chianti (SI)	Az. agr. Cennino Castellina in Chianti SI
	CCL-2000/9	Gaiole in Chianti (SI)	Az. agr. Pisignano S. Casciano Val di Pesa FI
	CCL-2000/10	Gaiole in Chianti (SI)	Az. agr. Pisignano S. Casciano Val di Pesa (FI)
	FUTURO-352	Montespertoli (FI)	Az. agr. Castello di Poppiano Montespertoli (FI)
	FUTURO-398	Montespertoli (FI)	Az. agr. Castello di Poppiano Montespertoli (FI)
Montalcino	SG-CDO-8	Montalcino (SI)	Az. agr. Tenuta Col d'Orcia, loc. S. Angelo in Colle - Montalcino (SI)
Morellino	CHI 8	Scansano (GR)	Az. agr. Gualdo del Re - Val di Cornia (LI)
	CHI 10	Scansano (GR)	Az. agr. Gualdo del Re - Val di Cornia (LI)
	CHI 13	Scansano (GR)	Az. agr. Gualdo del Re - Val di Cornia (LI)
Prugnolo	S-PRU-RA	Montepulciano (SI)	Az. agr. Cerro - Montepulciano (SI)
	S-PRU-WA	Montepulciano (SI)	Az. agr. Cerro - Montepulciano (SI)
Schioppettino n.	CRAVIT ERSA FVG 430	Spessa (UD)	Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo (UD)
Syrah n.	CRAVIT ERSA FVG 410	Montecarlo (LU)	Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo (UD)
Tazzalenghe n.	CRAVIT-ERSA FVG 35	Nimis (UD)	Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo (UD)
Tempranillo n.	VCR 379	Sant Saturni d'Anoia (E)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Teroldego n.	ISMA® - AVIT 155	Mezzocorona (TN)	Az. Agr. FEM - Istituto Agrario, San Michele all'Adige (TN)
Traminer aromatico rs.	CRAVIT-ERSA FVG 210	S. Quirino (PN)	Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo (UD)
	CRAVIT-ERSA FVG 212	Spessa (UD)	Az. Agr. Pantianicco dell'ERSA, Beano di Codroipo (UD)
	ISMA® - AVIT 904	Pöchi di Salorno (BZ)	Az. Agr. FEM - Istituto Agrario, San Michele all'Adige (TN)
	ISMA® - AVIT 920 R	S. Michele a/A (TN)	Az. Agr. FEM - Istituto Agrario, San Michele all'Adige (TN)
	AMPELOS VCP 6	Termeno (BZ)	Az. Agr. Vivai Cooperativi Padergnone, Calavino (TN)
Trebbiano modenese	CAB 1	Castelnuovo Rangone (MO)	Vivai Cini di Carla Cini Castelfranco Emilia (MO)
Trebbiano romagnolo	AMPELOS DGV 4	Roncadello (FC)	Az. Agr. Dalmonate Guido e Vittorio Vivai Brisighella (RA)MANCA
Trebbiano toscano	CRA VIC BC SF7	Poppi (AR)	CRA-VIC Pratantico (AR)MANCA
Vermentino b.	CVT 10	Ortonovo (SP)	Az. Ag. Lunae, Ortonovo (SP)
	CRA VIC LOR 5	Massa (MS)	Az. Agr. Vivai Viti Bianchi C., Lido di Camaiore (LU)MANCA
	VR-CDO-2	Gavorrano (GR)	MANCAAz. Agr. Tenuta Col d'Orcia, loc. S. angelo in Colle - Montalcino (SI)
	VR-CDO-5	Gavorrano (GR)	Az. Agr. Tenuta Col d'Orcia, loc. S. angelo in Colle - Montalcino (SI)