



AGGIORNAMENTO DEL REGISTRO NAZIONALE DELLE VARIETÀ DI VITE

CARATTERI ATTITUDINALI DEI CLONI OMOLOGATI NEL 2013

Associazione Costitutori Viticoli Italiani
c/o Fondazione E. Mach
San Michele aA (TN)
www.acovit.it

A cura di:

Franco Mannini
Associazione Costitutori Viticoli Italiani
(ACOVIT)

Giancarlo Moretti
Libero professionista

Associazione Costitutori Viticoli Italiani
c/o Fondazione E. Mach
San Michele aA (TN)
www.acovit.it

Finito di stampare nel mese di marzo 2014
presso le
Arti Grafiche San Rocco
Via Carlo Del Prete, 13
10095 Grugliasco (TO)
Tel. 011 783300
info@artigrafiachesanrocco.it

**AGGIORNAMENTO DEL REGISTRO NAZIONALE
DELLE VARIETÀ DI VITE
CARATTERI ATTITUDINALI DEI CLONI OMOLOGATI NEL 2013**

Giancarlo MORETTI¹, Francesco ANACLERIO², Roberto BANDINELLI³,
Giovanni BIZZARO⁴, Angelo DIVITTINI⁵, Pierfederico LA NOTTE⁶, Franco MANNINI⁷,
Gian Luca MORDENTI⁸

¹ Libero professionista - Conegliano (TV)

² Vivai Cooperativi Rauscedo - Rauscedo (PN)

³ TOS.CO.VIT - San Pietro a Grado (PI)

⁴ Consorzio Agrario Provinciale Siena - Siena

⁵ Studio Agronomico SATA - Rovato (BS)

⁶ CNR - Istituto di Virologia Vegetale - CRSA Basile Caramia - Locorotondo (BA)

⁷ CNR - Istituto di Virologia Vegetale - Grugliasco (TO)

⁸ C.I.V.V. Ampelos - Faenza (RA)

Riassunto

Lo stato sanitario dei materiali di moltiplicazione costituisce una garanzia per la durata del vigneto, pertanto il settore vivaistico è da tempo impegnato nella diffusione di materiale selezionato rispondente alle normative in vigore e nello stesso tempo con caratteristiche agronomiche tali da garantire diverse tipologie di vini. Di recente sono stati iscritti nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite 55 cloni di vitigni aventi diversa diffusione sul territorio nazionale. La prevalenza è costituita da vitigni ad uva nera a diffusione internazionale (come Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero, Tempranillo), ma non mancano quelli coltivati in specifiche aree regionali (es. Cortese, Foglia tonda, Glera, Malvasia istriana, Pigato, Primitivo), le cui peculiarità li diversificano dai cloni già omologati per la diversa forma e taglia del grappolo e dell'acino, ma anche perché alcuni di questi si caratterizzano per un diverso comportamento in alcune fasi fenologiche (germogliamento e intervallo invaiatura-maturazione). In generale le produzioni/ceppo si mantengono su livelli soddisfacenti consentendo di ottenere vini caratterizzati da una superiore dotazione di profumi e da una struttura importante con potenzialità di invecchiamento. Non mancano i cloni idonei anche alla produzione di vini pronti e fruttati siano essi bianchi o rosati.

L'aggiornamento del Registro delle Varietà con le caratteristiche dei nuovi cloni ha lo scopo di consentire ai potenziali utenti ed agli operatori del settore viticolo-enologico di ampliare le relative conoscenze al fine di favorirne il corretto utilizzo.

In ogni scheda descrittiva, corredata dalla relativa foto del grappolo, sono state riportate le principali caratteristiche vegeto-produttive, la suscettività alle principali malattie crittogamiche, il giudizio organolettico del vino e le potenziali destinazioni enologiche.

Summary

UPDATING OF THE NATIONAL CATALOGUE OF GRAPEVINE VARIETIES: MAIN FEATURES OF CLONES REGISTERED IN 2013.

The sanitary status of propagation material is a guarantee for establishing top level vineyards; for this reason the nursery sector is engaged in the diffusion of selected material which meets together the sanitary requirements of current regulations and agronomic features suitable to assure different typologies of wines. In recent times, 55 clones belonging to cultivars with different diffusion on the National territory were registered in the National Catalogue of Grapevine Va-

rieties. The greater part of these varieties have international interest (Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Tempranillo) or they are cultivated in specific regional areas (Cortese, Foglia tonda, Glera, Malvasia istriana, Pigato, Primitivo); the new clones show different characters compared to the ones of clones already present in the Catalogue: different shape and size of clusters and berries and different phenology (bud-burst or veraison-ripening time). In general the yield per plant is maintained at good levels allowing both wines with greater perfumes and structure endowment - suitable for ageing - or fresh and fruity white or rosé wines.

The aim of new clones updating is to enlarge the available informations on their characteristics for potential consumers, wine-growing and oenological sector operators aimed to a correct utilization of the new selections.

In addition to each description of the clonal vegetative and productive features (vigor, yield, fertility, bunch size; sensitiveness to the main vine diseases, judgment with indications for its oenological use), a picture of the typical cluster is also reported.

INTRODUZIONE

L'aggiornamento del Catalogo cloni ha lo scopo di rendere noto agli operatori del settore viticolo-vivaistico, ma in particolare ai viticoltori ed agli enologi, il recente ampliamento della gamma clonale con 55 nuove selezioni di numerosi vitigni iscritti nel Registro nazionale delle varietà (DM 10 luglio 2013, GU 186/13 e DM 27 settembre 2013, GU 241/13). Trattasi in prevalenza di vitigni a diffusione internazionale (Cabernet sauvignon, Carmenère, Merlot, Pinot nero, Primitivo, Tempranillo, Trebbiano toscano) ed a diffusione nazionale (Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Vermentino), non mancano tuttavia vitigni autoctoni coltivati in specifiche aree (Cortese, Teroldego, Lambrusco grasparossa e salamino, ecc.). Tra quest'ultimi si segnala la Malvasia istriana, per la quale è stato preferito il biotipo ad acino giallo che assicura vini con note di moscato, il Foglia tonda, per le sue potenzialità produttive pur garantendo vini fruttati e ricchi di colore e il Negro amaro, in grado di fornire diverse tipologie di prodotto tra cui primeggiano anche i vini rosati ricchi di profumi fruttati.

In ogni caso, nelle nuove selezioni, anche se per qualche vitigno la disponibilità clonale è già ampia, i Costitutori hanno privilegiato il criterio di individuare biotipi con caratteristiche diverse e/o complementari rispetto a quelli già omologati.

MATERIALI E METODI

Il modulo di descrizione risulta essere sintetico ma comunque in grado di rappresentare le caratteristiche salienti che il selezionatore ha cercato di riunire nel clone omologato.

I vitigni sono riportati in ordine alfabetico e per ogni clone sono state riportate le caratteristiche vegeto-produttive, le eventuali esigenze a livello di tecnica colturale oltre che la maggiore o minore suscettibilità nei confronti delle principali malattie crittogamiche rapportate alla media varietale. In ogni scheda sono elencate le caratteristiche organolettiche dei vini con le relative potenzialità di destinazione. A corredo è stata riportata la fotografia, precisando la zona di selezione, l'azienda agraria dove il clone viene coltivato in modo da avere la possibilità di valutarlo in pieno campo e di constatarne anche la validità enologica mediante degustazione, oltre all'elenco dei Costitutori per facilitare l'eventuale richiesta del materiale di moltiplicazione.

RISULTATI

Tra i nuovi cloni omologati risultano più rappresentati i vitigni ad uva nera (56%), al cui interno gli internazionali costituiscono il 35% a dimostrazione che l'interesse per questa tipologia di vitigni non è in calo, anzi la richiesta è di ampliarne la gamma clonale per ottenere vini con distinte potenzialità.

Il selezionatore ha anche optato per fornire al viticoltore la possibilità di garantire dallo stesso clone, come nel caso del Carmenère, una costante e superiore capacità produttiva oltre ad una plasticità di utilizzo sia per vini in purezza sia da impiegare in uvaggio con i tradizionali vitigni bordolesi.

È stata inoltre prestata adeguata attenzione a quei vitigni bianchi che attualmente godono di una crescente domanda di mercato: Glera (Prosecco), Cortese, Trebbiano romagnolo e toscano. Nel caso della Glera sono stati scelti i biotipi a grappolo spargolo, anche per limitare le infezioni bottriche, ma in particolare per garantire vini dove la struttura e i profumi interagiscono positivamente. Lo stesso dicasi per il Trebbiano romagnolo, che rappresenta un interessante e plastico vitigno, anche sotto l'aspetto qualitativo perché a fronte della produzione di mosti più zuccherini non si verifica il corrispondente calo dell'acidità.

Si conferma inoltre quanto mai utile la selezione di biotipi di Trebbiano toscano più precoci della media nel completare il ciclo vegetativo, oppure di biotipi di Merlot più tardivi a germogliare quindi in grado di sfuggire ai ritorni di freddo.

Oltremodo vantaggiosa anche l'individuazione di cloni con superiori contenuti di precursori aromatici presenti nella buccia per vitigni che ne risultano poveri come il Pignoletto o il Pecorino oppure di cloni in grado di produrre mosti meno acidi, come in alcuni biotipi di Barbera, consentendo, con appropriate tecniche enologiche, di garantire vini d'annata.

Il criterio di privilegiare la taglia piccola del grappolo, ad esempio in Barbera, Marzemino, Sangiovese e Trebbiano toscano, è ancora prevalente, ma va crescendo la selezione di biotipi "produttivi" sia grazie ad indici di fertilità (fertilità reale) più alti sia perché sviluppano grappoli più lunghi (es. Cortese, Glera e Pecorino, tra i bianchi, Lambrusco grasparossa, Sangiovese e Tempranillo, tra i neri). Interessante evidenziare come gli aumenti di produzione non penalizzino tuttavia la qualità dei vini e la relativa serbevolezza: i vini ottenuti con i cloni di Merlot, di Nebbiolo (biotipo Lampia) e Primitivo si prestano a periodi medio-lunghi di invecchiamento, come pure quelli di alcuni di Cortese e di Pigato (Vermentino), idonei ad un affinamento in legno.

ELENCO COSTITUTORI

Ente	Sigla
C.I.V.V. Ampelos, Faenza (RA) in collaborazione con: - Dalmonte Guido e Vittorio s.s. Società Agricola, Brisighella (RA) - Vivai Cantone di Gandini E. e D., Monzambano (MN) - Vivaio Enotria s.s., Cavasagra di Vedelago (TV)	Ampelos - DGV - CNT - TEA
Centro Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura "Basile Caramia", Locorotondo (BA)	CRSA-CD
Consorzio Agrario Provinciale Siena, Siena	CAPSI
Istituto di Virologia Vegetale - Unità Viticoltura, CNR, Grugliasco (TO)	CVT
Ente Tutela Vini di Toscana, Firenze; Scomat s.c.r.l. - Società Cooperativa per la Valorizzazione dei Prodotti Agricoli, Firenze; Università degli Studi di Firenze - Dipartimento DI.P.S.A - Sez. Coltivazioni Arboree, Sesto Fiorentino (FI); Regione Toscana - Area Coordinamento Sviluppo Rurale Direzione Generale - Competitività del Sistema Regionale e Sviluppo delle Competenze	SCOMAT
Dip.to Produzioni Vegetali, Sez. Coltivazioni Arboree - Univ. Studi Milano	UNIMI
Vivai Coop. di Rauscedo, Rauscedo (PN)	VCR
Vitis Rauscedo Soc. Coop. Agricola, Rauscedo (PN)	VITIS

BARBERA N.: Vitigno a diffusione nazionale

AMPELOS DGV 13 (Foto 1): dotato di vigoria medio elevata e discreta fertilità delle gemme basali, assicura produzioni soddisfacenti anche se il peso medio grappolo risulta inferiore alla popolazione; si adatta anche alla potatura corta e può essere allevato su forme espanse con potatura meccanica; il grappolo è medio-piccolo, cilindrico-piramidale, con breve ala, semicompatto, con peduncolo lungo; acino medio-grande, ellissoidale, con buccia di colore blu - nero intenso, sottile ma consistente, molto pruinosa; si colloca nella media varietale circa la sensibilità ai marciumi del grappolo, alla tignoletta ed ai ritorni di freddo; fertilità reale: 1.60; vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo vinoso, intenso, fruttato con prevalenti note di bacche rosse e di prugna, buona la struttura per l'elevata dotazione di polifenoli ed antociani, gusto pieno, di buona armonia anche se l'acidità è sostenuta; si presta all'invecchiamento (1-2 anni);

UNIMI Barbera 3 (Foto 2): vigore medio, buona la fertilità, compresa quella basale, che consente di raggiungere delle produzioni di poco inferiori alla media; grappolo medio-piccolo, per lo più cilindrico, raramente alato, mediamente compatto; acino medio-piccolo, ellissoidale, uniforme, buccia molto pruinosa, di color blu intenso, sottile ma consistente, polpa molto succosa, sapore neutro, dolce, succo incolore; più che buono è l'accumulo zuccherino, mantenendo un'acidità totale e pH nella media ma con tendenza al calo acidico; sensibilità alle principali crittogame nella media; fertilità reale: 1.11; vino di colore rosso-rubino con riflessi violacei intensi, profumo delicato di fruttato, alcolico, molto strutturato e nonostante la ricchezza di tannini è morbido, con lunga persistenza in bocca, acidità contenuta; sopporta un medio-lungo

chiamamento;

UNIMI Barbera 5 (Foto 3): a differenza dell'UNIMI 3 possiede: vigore elevato, capacità produttiva buona e costante, sostenuta da una elevata fertilità, compresa quella basale che è buona; meglio si presta a forme di allevamento con potatura corta; grappolo medio-grande, conico, con due ali accennate, mediamente compatto, peduncolo lungo, semilegnoso di color bruno; acino medio, con polpa dal sapore asprigno; nonostante le generose produzioni ha un accumulo zuccherino nettamente superiore alla media con pH poco più alto e un'acidità totale leggermente più bassa; fertilità reale: 1.70; vino decisamente ricco in colore per il superiore livello di polifenoli e antociani totali, al naso ed in bocca evidenzia delle note speziate e vegetali asciutte, l'acidità è contenuta, sapido e molto strutturato; con strategie enologiche atte a ridurre le estrazioni dei polifenoli, visto il relativo contenuto di acidità, si può prestare a produrre vini d'annata;

VITIS 9 (Foto 4): vigoria media, fertilità discreta, inclusa quella basale, che garantisce di raggiungere una produzione soddisfacente; si adatta sia a potature lunghe, ma risponde meglio con quelle corte; grappolo medio, conico, con due ali corte, semicompatto, con peduncolo lungo, semilegnoso; acino poco più di medio, ellissoidale, buccia molto pruinosa, di colore blu-violaceo intenso, sottile ma consistente; assicura mosti con un contenuto medio di zuccheri ma con pH più alto e pertanto con più bassi tenori di acidità; sensibilità alle principali crittogame nella media; fertilità reale: 1.07; vino rosso rubino-violaceo, profumo vinoso, fruttato da cui emergono note speziate e vegetali, che si ripropongono al gusto, sapido, strutturato, leggermente astringente da giovane per la maggiore dotazione polifenolica ed antocianica, che si ammorbidiscono poi con l'affinamento in recipienti di legno; idoneo a sopportare lungo invecchiamento.

CABERNET SAUVIGNON N.: Vitigno internazionale

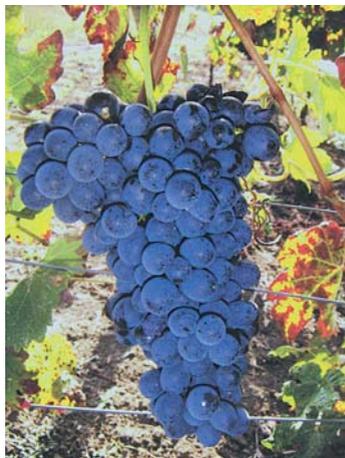
VCR 7 (Foto 5): di media vigoria, con fertilità contenuta, comunque la produzione risulta più che soddisfacente; raggiunge una buona maturazione fenolica e tannica; grappolo grande, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, con due corte ali, di cui una tendenzialmente più sviluppata, semicompatto; acino medio-grande, sferoide, a buccia consistente, molto pruinosa, uniformemente ed intensamente colorata; meno sensibile nei confronti dell'oidio, nella media alla botrite; fertilità reale: 1.56; vino di colore rosso violaceo scuro, bouquet complesso dove spiccano intensi profumi fruttati e floreali insieme a sentori speziati, fresco, strutturato, sapido, la nota di peperone imprime spiccata tipicità; si presta all'invecchiamento prolungato;



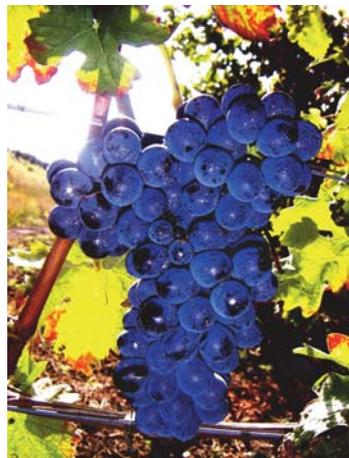
1



2



3



4



5

VCR 500 (Foto 6): come il VCR 7 possiede analoga vigoria, una fertilità media che garantisce una produzione contenuta perchè il grappolo è molto piccolo, cilindrico, a volte munito di due cortissime ali, semicompatto; acino grosso, sferoide, con buccia intensamente colorata; fertilità reale: 1.65; vino di ottima tonalità e intensità colorante, al naso presenta un ampio e intenso profilo aromatico che si esprime attraverso note fruttate (frutti rossi e frutta matura) e floreali (viola), giustamente bilanciate da profumi speziati e fenolici, con evidenti e piacevoli note di pirazina, in bocca è sapido, caldo, strutturato e persistente; adatto all'invecchiamento anche prolungato.

CARMENÈRE N.: Vitigno internazionale

VCR 16 (Foto 7): di media vigoria, se coltivato in terreni sciolti o argillosi o comunque poco fertili, necessita di potature lunghe e ricche, è caratterizzato da fertilità leggermente inferiore alla media, inclusa quella basale, ma garantisce costanti produzioni soddisfacenti grazie ad un grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, allungato, tendenzialmente spargolo, con due ali medio-corte, privo di acinellatura acida; acino medio-grosso, sferoide, a buccia uniformemente colorata blu-nero, consistente; sensibilità alle principali malattie crittogamiche nella media, così alla cicalina; fertilità reale: 1.49; vino di colore rosso violaceo carico, con bordi violacei, profumi fruttati, leggermente speziati, con leggeri sentori erbacei, di buona intensità gusto-olfattiva, sentore erbaceo moderato, fresco, di buona struttura, con ottima dotazione tannica; adatto al taglio con i vitigni bordolesi, apportando colore e spezie, ma può essere consumato in purezza, anche giovane;

VCR 17 (Foto 8): nei confronti del VCR 16 si distingue per aumentare la fertilità generale e quella basale; il grappolo è di taglia medio-piccola, cilindrico-piramidale, con due o più ali medie, semispargolo; meno sensibile alla botrite; fertilità reale: 1.59; vino è caratterizzato dall'ottima armonia e intensità olfattiva, la nota erbacea è attenuata da sentori floreali-dolci e di frutta matura, con un piacevole ritorno di spezie, di buon corpo e struttura; si presta ad essere consumato giovane o invecchiato; si presta all'uvaggio con gli altri vitigni bordolesi apportando colore e struttura.

CORTESE B.: Vitigno prevalentemente coltivato in PIEMONTE

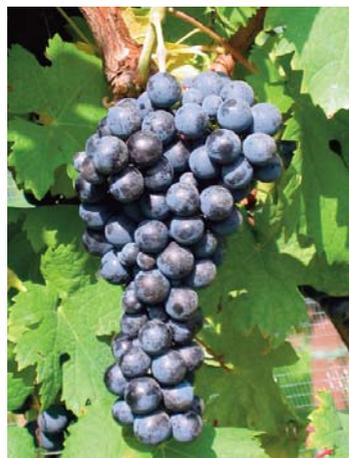
CVT G 9 (Foto 9): di media vigoria, la fertilità elevata consente una produzione più che soddisfacente; raggiunge una buona concentrazione zuccherina mantenendo una sufficiente acidità; grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, con corte ali, poco compatto o spargolo; acino medio-grande, sferico, a buccia sottile, molto pruinoso, di colore bianco-giallastro, ambrato se esposta al sole; sensibile nei confronti dell'oidio, nella media alla botrite; fertilità reale: 1.20; vino di colore giallo e riflessi verdognoli, intensi profumi floreali (acacia) e fruttati (agrumi, ananas, e banana), con sentori di erbe aromatiche (salvia), di buona alcolicità, strutturato, mantiene adeguata freschezza; si presta alla produzione di vini tranquilli e spumanti;

CVT G 12 (Foto 10): nei confronti del CVT G9 si distingue per essere vigoroso, elevata fertilità, produttività medio-alta; buona la concentrazione zuccherina conservando un'acidità media; grappolo medio, piramidale allungato, alato, spargolo; fertilità reale: 1.30; vino di colore giallo dorato con riflessi verdognoli, intensi profumi floreali (acacia) e fruttati, di buona alcolicità e struttura, acidità adeguata; idoneo alla produzione di vini tranquilli;

CVT G 22 (Foto 11): a differenza dei precedenti CVT G è vigoroso, molto produttivo grazie ad elevata fertilità e grappoli grandi; raggiunge un buon contenuto zuccherino conservando una sostenuta acidità; grappolo piramidale allungato con ali evidenti, semi-compatto tendente allo spargolo; acino medio; sensibile nei confronti dell'oidio, nella media alla botrite; fertilità reale: 1.30; vino di colore giallo dorato con riflessi verdognoli, intensi e complessi profumi floreali (acacia) e fruttati (frutta tropicale), con sentori di erbe aromatiche (salvia), adeguata alcolicità, acidità pronunciata ma non aggressiva; consigliato per la produzione di vini tranquilli e spumanti;



6



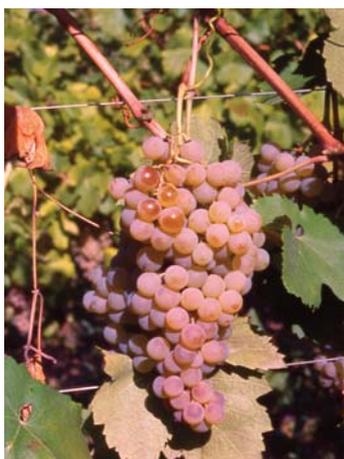
7



8



9



10



11

CVT G 41 (Foto 12): vigoria moderata, produttività contenuta, moderata fertilità (fertilità reale: 1.00) e grappoli di piccole dimensioni; ottima la concentrazione zuccherina mantenendo un'acidità moderata; grappolo conico-piramidale, ali corte o quasi assenti, spargolo; acino medio-grande, sferico, buccia sottile, molto pruinosa, di colore bianco-giallastro, ambrato se esposta al sole; sensibile nei confronti dell'oidio, tollerante alla botrite; vino di colore giallo con riflessi verdognoli, intensi e complessi profumi floreali (acacia) e fruttati (agrumi e frutta tropicale), con sentori di erbe aromatiche (salvia), elevata alcolicità, ottima struttura, acidità adeguata; indicato per la produzione di vini tranquilli e all'utilizzo del legno per un breve periodo di invecchiamento.

FOGLIA TONDA N.: Vitigno autoctono della TOSCANA

FT- CAPSI 302 (Foto 13): possiede vigoria media, assicura produzione medio-elevata; ritarda il ciclo vegetativo a partire dalla fioritura; grappolo medio, tronco-conico, con due ali evidenti, semispargolo; acino medio, ellissoidale corto, di grandezza non uniforme, buccia di colore blu nero uniforme, consistente; buona tolleranza ad oidio e botrite; fertilità reale 1.70; vino di colore rosso rubino, di buona franchezza olfattiva per le note di piccoli frutti rossi, di media acidità e persistenza; si presta al medio invecchiamento e all'utilizzo in uvaggio.

GLERA B.: Vitigno prevalentemente coltivato in VENETO

AMPELOS TEA 29 (Foto 14): possiede buona vigoria; la fertilità delle gemme, inclusa quella basale, è superiore alla media garantendo una buona e costante produttività; grappolo medio-grande, piuttosto grosso, tronco-conico, tendente allo spargolo; acino medio-grande, sferico, buccia di colore giallo-verdognolo, che diventa leggermente ambrato se esposto al sole, sottile ma resistente, pruinosa; sensibilità media alle principali crittogame; fertilità reale: 1.03; vino di colore giallognolo con riflessi verdognoli, profumo fine, fruttato con note floreali di biancospino oltre che di mela e pera, sapido, fresco, vivace; si presta alla produzione di vini frizzanti e spumanti;

AMPELOS TEA 30 (Foto 15): si distingue dall'Ampelos TEA 29 per l'epoca di invaiatura e di maturazione leggermente più tardive, e la minore fertilità; garantisce comunque buone produzioni grazie al maggior peso del grappolo; il grappolo ha dimensioni medie, piramidale allungato, spargolo; l'acino è medio, con buccia di colore giallo dorato alla maturazione; fertilità reale: 0.91; vino di colore giallo chiaro, con profumo fruttato intenso, fine e fragrante con note floreali (biancospino) e fruttate (mela e pesca) in buona armonia, fresco, sapido, di buona struttura; adatto alla produzione di vini tranquilli e da spumantizzare;

VCR 219 (biotipo Balbi) (Foto 16): media vigoria, buona e costante fertilità, compresa quella basale, che gli consente di raggiungere buone produzioni; grappolo medio-piccolo, piramidale, semispargolo, con la presenza di almeno due ali, per lo più corte; acino medio-grosso, sferico, buccia di colore giallo con riflessi verdognoli, sottile ma consistente; sensibilità alla botrite inferiore alla media; fertilità reale: 1.36; vino di colore giallo paglierino leggermente scarico, al naso preminenti i sentori di mela verde, floreale fresco e di agrumi, gusto vivace, discreta la persistenza, fine, di equilibrata struttura; consigliato per la produzione di vini frizzanti;

VCR 223 (biotipo Balbi) (Foto 17): vigoroso, buona la fertilità, mentre quella basale risulta leggermente inferiore alla media, ottima la produzione; grappolo medio, piramidale, allungato, con due ali, di cui una più sviluppata, spargolo, con leggera acinellatura dolce; acino sferico, medio-piccolo, buccia di colore giallo verdognolo, sottile ma consistente; inferiore sensibilità alla botrite; fertilità reale: 1.37; vino di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, profumi prevalenti di frutta, tra i quali spiccano la mela matura, il limone, i fiori freschi con leggere note di rosa, gusto molto vivace, discreta struttura, persistente in bocca; adatto alla produzione di vini tranquilli e frizzanti.

GRECHETTO GENTILE B.: vedi *PIGNOLETTO*



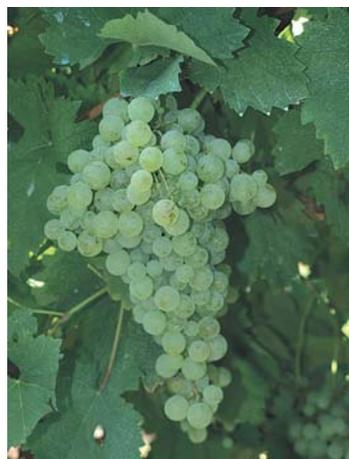
12



13



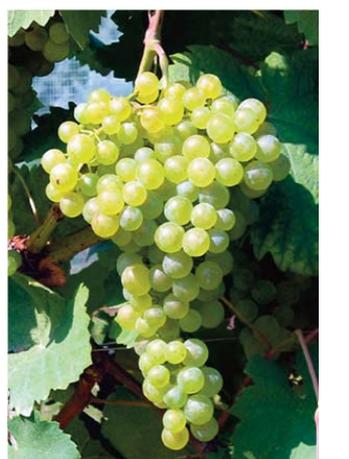
14



15



16



17

LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.: Vitigno autoctono dell'EMILIA-ROMAGNA

VCR 442 (Foto 18): media la vigoria, raggiunge livelli produttivi soddisfacenti sia in zone collinari che su terreni sabbiosi limosi ben drenati ricchi di scheletro dell'area sub-collinare modenese; grappolo medio-piccolo, piramidale, allungato, spargolo, con rachide di color rosso vinoso intenso, munito di due ali medie, a volte di un'unica ala sviluppata quasi a formare un secondo grappolo; acino medio-piccolo, leggermente ovoide, buccia di colore blu-nero, pruinosa, consistente; minore suscettibilità alla botrite; fertilità reale: 1.53; vino di color rosso rubino intenso con riflessi violacei, con aromi fruttati intensi, vinosi e fragranti, sapido, con equilibrata acidità che richiama i sapori fruttati percepiti al naso, di buon corpo e struttura, con un piacevole retrogusto amarognolo; si presta alla produzione sia di vino secco che dolce ma sempre nella versione frizzante o spumante.

LAMBRUSCO SALAMINO N.: vitigno autoctono dell'EMILIA-ROMAGNA

UNIMI Lambrusco Salamino1 (Foto19): vigore medio, produzione costante e buona dovuta alla superiore fertilità, inclusa quella basale; grappolo medio-piccolo, cilindrico-conico, talvolta un po' curvo, con un'ala evidente, compatto, con peduncolo corto, erbaceo, sottile; acino medio-grande, sferico, molto pruinoso, uniforme, buccia di colore blu-nero, consistente; discreta resistenza alla crittogame principali, alla botrite in particolare; fertilità reale: 1.40; vino rosso rubino, con buona intensità olfattiva dove spiccano le note speziate seguite da quelle fruttate, fresco, elevata persistenza anche se possiede media struttura; adatto a vini di pronta beva.

VITIS 5 (Foto 20): vigore medio, capacità produttiva buona perché sostenuta da una buona fertilità, inclusa quella basale; grappolo piccolo, cilindrico, talvolta un po' curvo, con una breve ala, serrato; peduncolo corto, erbaceo; acino medio, sferico, buccia pruinosa, blu-nero, spessa, consistente, polpa succosa, sapore un po' acidulo; buona la resistenza alla botrite; fertilità reale: 1.45; vino di colore rosso-rubino carico, con riflessi violacei, profumo vinoso, fruttato, con note speziate, discreta la tannicità per la dotazione polifenolica ed antocianica, fresco, sapido; adatto in purezza per la produzione di vini tranquilli ed a sopportare un invecchiamento medio-lungo (2 anni);

VITIS 7 (Foto 21): si distingue dal VITIS 5 per la superiore vigoria che è medio-alta, mentre la produttività è superiore alla media per effetto del maggior peso del grappolo che ha dimensioni più che medie, è tronco-cilindrico, con due ali di cui una più evidente, compatto; fertilità reale 1.24; vino di colore rosso rubino, fruttato, con note di confettura di frutta rossa e speziate, acidità sostenuta, buona la struttura; da consumarsi giovane in purezza e si presta ad essere utilizzato in uvaggio per la produzione di vini frizzanti.

MALVASIA ISTRIANA B.: Vitigno autoctono del FRIULI V.G.

VCR 22 (biotipo ad acino giallo) (Foto 22): media vigoria, la fertilità, inclusa quella basale, è di poco inferiore alla media varietale, capacità produttiva media e costante; grappolo medio, cilindrico allungato, con due ali, di cui una più evidente, semispargolo; acino medio-grosso, buccia di colore giallo dorato, spessa; buona la tolleranza alla botrite; fertilità reale: 1.65; vino giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo con spiccate note floreali-fruttate, fresco, strutturato, con un quadro aromatico ampio e complesso da cui emergono prevalenti note di fruttato;



18



19



20



21



22

VCR 26 (biotipo ad acino giallo) (Foto 23): vigoria di poco inferiore alla media, fertilità generale e basale buona, che consentono di raggiungere ottime produzioni; grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, allungato, con due corte ali, spargolo; acino medio-piccolo, sferoide, buccia di colore giallo con riflessi dorati, consistente; buona la tolleranza alla botrite; fertilità reale: 1.84; vino di colore giallo tendente al dorato, con profumi floreali-fruttati e note agrumate che richiamano i sentori moscati, molto fresco, molto strutturato; si presta a leggero invecchiamento, anche in botti di legno o barrique, oltre che garantire vini spumanti.

MARZEMINO N.: Vitigno prevalentemente coltivato in TRENTINO

VCR 114 (biotipo Marzemina padovana) (Foto 24): vigoria contenuta, fertilità generale e basale media, capacità produttiva di poco superiore alla popolazione; grappolo medio, cilindrico-piramidale con due ali, allungato, semicompatto; acino medio, sferoidale, buccia pruinosa di colore blu-nero, intensamente colorata, sottile ma consistente; media suscettività nei confronti della botrite, scarsa con l'oidio; fertilità reale: 1.32; vino di colore rosso-violaceo con bordi violacei, ricco di antociani, al naso sono prevalenti i profumi di frutta rossa matura a cui si accompagnano quelli floreali di viola, che si ripresentano anche al gusto, speziato, con leggeri sentori fenolici, fresco, sapido, ben strutturato; si presta a breve invecchiamento in bottiglia; all'uvaggio aggiunge colore, profumi e struttura, da vinificare preferibilmente in purezza, si presta anche all'appassimento per la produzione di vini da dessert.

MERLOT N.: vitigno internazionale

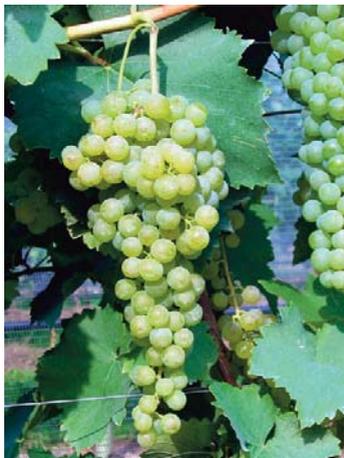
Il gruppo degli Ampelos CNT si caratterizza: per la buona vigoria, la buona e costante fertilità, inclusa quella basale, per produrre grappoli spargoli, con acini medio-piccoli, con buccia di colore blu-nero, consistente e ricoperta da abbondante pruina, per il raspo rosso e per assicurare vini di qualità, con potenzialità di breve-medio invecchiamento (1-2 anni), mentre non si distingue dalla popolazione nei confronti delle principali crittogame. Al loro interno i cloni si contraddistinguono per:

Ampelos CNT 5 (Foto 25): produttività media; grappolo medio, composto ma con due ali più evidenti, piramidale; acino ellissoidale molto corto; fertilità reale: 1.58; vino di colore rosso rubino intenso con pronunciati riflessi violacei, profumo vinoso, con prevalenti note floreali e fruttate di ciliegia e amarena, lievemente erbaceo, gusto leggermente astringente, acidità contenuta, di struttura, discreta la persistenza in bocca;

Ampelos CNT 9 (Foto 26): ottima produttività; grappolo medio-grande, di forma tronco-conica, con due ali, di cui una più evidente; acino ellissoidale molto corto; fertilità reale: 1.67; vino di colore rosso rubino intenso con pronunciati riflessi violacei, profumo delicato e franco, non particolarmente intenso, con prevalenza di note floreali e fruttate di more e ciliegia, a cui si aggiungono altre delicate note vegetali, al gusto l'acidità è contenuta, leggermente amarognolo da giovane per la dotazione di antociani e polifenoli, di struttura, persistente in bocca;

Ampelos CNT 13 (Foto 27): produttività inferiore alla media varietale; grappolo medio- piccolo, corto, conico-cilindrico, con due corte ali; acino sferico; fertilità reale: 1.48; vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei pronunciati, profumo molto intenso e netto con la prevalenza di note fruttate (mora e amarena), a cui si aggiungono quelle floreali e speziate e, in minor misura, di peperone, speziato, leggermente amarognolo ed astringente dovuto ad antociani e polifenoli, acidità media, di buona struttura, molto persistente in bocca;

VCR 27 (Foto 28): buona la vigoria e costante la fertilità, inclusa quella basale, che assicurano una costante e superiore produzione grazie ad un grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, semispargolo, con due ali medie; acino medio, sferico, con buccia uniformemente colorata; germogliamento tardivo, riduce il numero di gemme cieche con le potature lunghe; minore sensibilità all'oidio, media alla botrite; fertilità reale: 1.59; vino di buona tonalità e intensità colorante, sapido, di corpo, con un quadro aromatico ampio, caratterizzato da note fruttate, speziate e fenoliche; buona l'acidità; adatto a medio affinamento;



23



24



25



26



27



28

VCR 28 (Foto 29): si distingue dal VCR 27 per il grappolo medio, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semicompatto, munito di due corte ali e l'acino medio-grande; inferiore sensibilità alla botrite, media all'oidio; fertilità reale: 1.58; vino di buona tonalità e intensità colorante, con bouquet abbastanza intenso, con accentuate note di frutta matura e violetta accompagnate da sentori speziati, tra i quali emerge la liquirizia, sapido, non molto strutturato ma persistente; si presta al lungo invecchiamento.

MONTEPULCIANO N.: Vitigno a diffusione nazionale

VCR 419 (Foto 30): mediamente vigoroso e fertile, assicura livelli produttivi di poco superiori alla popolazione; è rustico e versatile; grappolo medio, piramidale, semi-spargolo, composto; acino medio-grosso, leggermente ovoidale, buccia di colore blu-nero scuro ed uniforme, consistente, molto pruinosa; minore sensibilità alla botrite, nella media all'oidio; fertilità reale: 1.30; vino di color rosso rubino intenso con riflessi violacei, di ottima struttura, sapido e asciutto, con tannini importanti ma morbidi; al naso sono preminenti gli aromi fruttati di mora e mirtilli accompagnati da note speziate; adatto a medio-lungo invecchiamento.

NEBBIOLO N.: Vitigno prevalentemente coltivato in PIEMONTE

VCR 169 (biotipo Lampia) (Foto 31): vigoria inferiore alla media, buona la capacità produttiva sostenuta da una superiore fertilità, inclusa quella basale; si caratterizza per produrre una foglia piccola, trilobata, con denti pronunciati; grappolo più che medio, piramidale, con due ali, di cui una più evidente, semicompatto; acino medio, leggermente ellissoidale, buccia intensamente colorata, consistente; inferiore sensibilità alla botrite; fertilità reale: 1.23; vino di colore rosso rubino carico con sfumature violacee, note olfattive caratterizzate da sentori di fiori e da piccoli frutti rossi, speziato, buona la struttura, pieno, rotondo grazie ai morbidi tannini, fresco, retrogusto molto persistente; adatto a vini di pronto consumo o di medio-breve invecchiamento;

VCR 186 (biotipo Lampia) (Foto 32): vigoria media, così la fertilità, inclusa quella basale; sviluppa una foglia piccola, trilobata, con seni peziolari superiori evidenti, aperti; grappolo medio, semicompatto, cilindrico, con due ali, talora evidenti; acino medio-piccolo, leggermente ellissoidale, buccia uniformemente colorata, consistente; inferiore sensibilità alla botrite; fertilità reale: 1.21; vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei particolarmente carichi, bouquet intenso, complesso, con profumi floreali di rosa e viola, dominati dalle note fruttate di ciliegia e pera che si integrano con le abbondanti note speziate di pepe nero, tabacco e chiodi di garofano, di grande struttura, rotondo, vellutato, sostenuto da una buona acidità, lunga persistenza in bocca; particolarmente idoneo all'invecchiamento prolungato.

NEGRO AMARO N.: Vitigno prevalentemente coltivato in PUGLIA

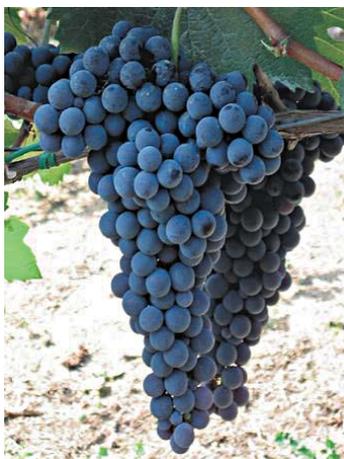
VCR 449 (Foto 33): vigoroso, assicura un'ottima produzione anche se caratterizzato da fertilità, inclusa quella basale, inferiore alla media; foglia tendenzialmente trilobata con seni superiori poco pronunciati; grappolo grande, cilindrico-piramidale, con due ali corte di cui una risulta a volte più sviluppata, semicompatto; acino grosso, obovoide corto, con buccia di colore blu-nero, uniformemente distribuito, consistente; sensibilità media alla botrite, inferiore all'oidio; fertilità reale: 1.45; vino di colore rosso rubino carico, con profumo di fruttato, strutturato, fresco, sapido, persistente in bocca; all'uvaggio aggiunge colore e struttura, ma si presta particolarmente alla vinificazione in bianco, sia in purezza varietale o in uvaggio con la Malvasia nera, dando origine ad eleganti vini rosati, asciutti e vellutati;



29



30



31



32



33

VCR 468 (Foto 34): si distingue dal VCR 449 per la minore vigoria e per la buona la fertilità che gli consente di raggiungere buoni livelli produttivi; la foglia è trilobata con seni superiori evidenti e denti pronunciati; grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, tozzo, munito di due corte ali, semicompatto; acino medio; fertilità reale: 1.48; vino rosso rubino molto intenso, profumo molto fruttato maturo, con note floreali di viola, speziato, alle note fenoliche si aggiungono quelle del tabacco e della liquirizia, fresco, sapido, di medio corpo, con retrogusto leggermente amarognolo; si presta ad essere vinificato in purezza, ma anche in uvaggio (Malvasia nera, Primitivo, Montepulciano e Sangiovese) garantendo vini eleganti e austeri;

VCR 469 (Foto 35): si riconosce dal VCR 449 per: la media vigoria, la maggiore fertilità, inclusa quella basale, che gli consente di garantire una buona-ottima produzione; la foglia è trilobata con seni superiori evidenti e denti pronunciati; il grappolo è medio-piccolo, cilindrico-piramidale allungato, talora con due corte ali, ma più frequentemente con un'ala molto pronunciata, quasi a formare un secondo grappolo, semicompatto; l'acino medio; inferiore suscettibilità nei confronti di oidio e botrite; fertilità reale: 1.55; vino di colore rosso rubino intenso, tendente al porpora, dal profumo di fruttato maturo di frutti di bosco, speziato, con note fenoliche che si aggiungono a quelle del tabacco e della liquirizia, pieno al gusto, fresco, sapido, molto strutturato, leggermente amarognolo, con tannini dolci e rotondi, molto lungo e persistente che richiama nel retrogusto i sentori fruttati-speziati percepiti al naso; idoneo ad essere vinificato in purezza.

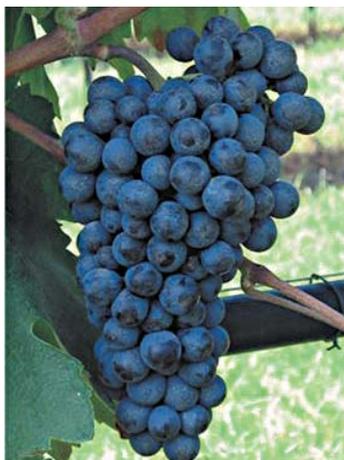
PECORINO B.: Vitigno prevalentemente coltivato nelle MARCHE

VCR 417 (Foto 36): alla buona vigoria è associata la fertilità, compresa quella basale, che assicura una buona-ottima produzione; grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, semispargolo, con un'ala molto evidente; acino medio, sferico, buccia di colore giallo dorato con riflessi verdognoli, consistente; minore suscettibilità nei confronti di oidio e botrite; fertilità reale: 1.57; vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con profumi fruttato-floreali intensi, freschi, leggermente speziati, in bocca spicca l'elevata acidità sostenuta da un'ottima struttura che si accompagna alla percezione di morbidezza, leggera la sensazione amarognola che non disturba e che viene ricoperta dal retrogusto molto persistente, grazie al leggero ritorno fruttato floreale, che richiama le sensazioni nasali, insieme ad un delicato finale ammandorlato; si presta alla produzione di vini tranquilli che sopportano un breve invecchiamento in bottiglia, oltre che costituire una valida base spumante per la produzione di spumante metodo Classico e prestarsi all'appassimento per vini da meditazione.

PIGATO (Vermentino) B.: Vitigno prevalentemente coltivato in LIGURIA

VCR 367 (Foto 37): buona la vigoria mentre la fertilità, inclusa quella basale, raggiunge indici di poco inferiori alla popolazione, comunque in grado di garantire un soddisfacente livello produttivo; grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, semispargolo, con un'ala ben sviluppata, quasi a formare un secondo grappolo; acino medio-piccolo, leggermente obovoide, con buccia di colore giallo dorato, che assume riflessi ambrati se direttamente esposta, consistente; meno suscettibile alla botrite; fertilità reale: 1.56; vino dotato di buona acidità e struttura, sapido ed elegante, con aromi fruttato-floreali, leggermente balsamici, asciutti ed equilibrati; si presta all'affinamento in barrique;

VCR 370 (Foto 38): vigoria di poco inferiore alla media, mentre è ottima la fertilità, anche delle gemme basali, che consente di raggiungere più che soddisfacenti livelli produttivi; grappolo piccolo, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semispargolo, con due ali corte; acino grosso, a buccia uniformemente colorata giallo dorata, con riflessi ambrati se esposta al sole, molto consistente; buona la tolleranza alla botrite; fertilità reale: 1.77; vino di colore giallo verdognolo, con profumi agrumati e leggermente speziati, di medio corpo e buona acidità, gusto fruttato, balsamico, con sentori agrumati e leggermente speziati, fine; si presta alla produzione di vini freschi, ma in grado di garantire, con la vendemmia tardiva, dei vini da dessert.



34



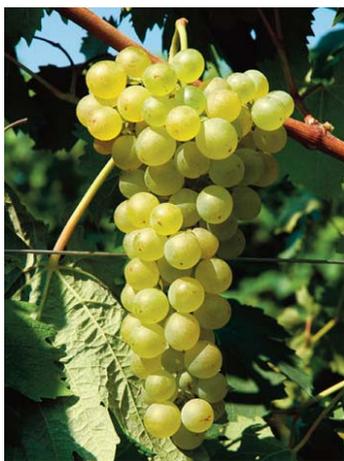
35



36



37



38

PIGNOLETTO (Grechetto gentile) **B.:** Vitigno prevalentemente coltivato in EMILIA-ROMAGNA

VCR 433 (Foto 39): media la vigoria e la fertilità, inclusa quella basale, produzione buona e costante; si caratterizza per il germogliamento precoce e la maturazione medio-tardiva (a fine settembre-entro 1a decade di ottobre); grappolo medio-piccolo, semicompatto, cilindrico, con ala; acino medio-grande, obovoide corto, buccia di colore verde-giallognolo, ambrato se esposto al sole, sottile, consistente; minore suscettività ad oidio e botrite; fertilità reale: 1.70; vino giallo paglierino scarico, fruttato con note floreali, sapore secco e asciutto, molto fresco, discreta la persistenza; si presta sia alla produzione di vini fermi che di vini spumanti a fermentazione naturale.

PINOT NERO N.: Vitigno internazionale

VCR 453 (Foto 40): media vigoria, buona la fertilità, che consente di ottenere un discreto e costante livello produttivo; grappolo piccolo, cilindrico, semispargolo, talora con una corta ala; acino medio-piccolo, sferico, buccia intensamente colorata blu-nero, consistente; minore suscettività alla botrite; fertilità reale: 1.62; vino di colore rosso rubino intenso, al naso sono preminenti i sentori fruttati (frutti rossi) e floreali (viola), a cui si aggiungono, senza diventare eccessive, le note speziate e fenoliche, con un delicato retrogusto di liquirizia, persistente, di ottima struttura e buona acidità; si presta alla produzione di vini da invecchiamento e per la produzione di spumanti con il metodo Classico.

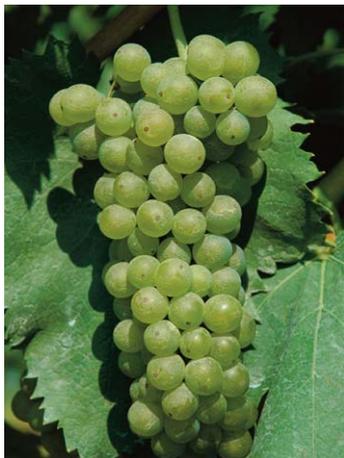
PRIMITIVO N.: Vitigno autoctono della PUGLIA

CRSA - CD Ta 7 (Foto 41): vigoria media, fertilità discreta, inclusa quella basale, che comunque garantisce produzioni superiori alla media; si adatta alla potatura corta; sviluppa una foglia media, trilobata, con nervature verdi e con denti più corti, oltre che tralci con pigmentazione rosso-violacea più intensa; grappolo grande, piramidale, con due ali evidenti, serrato, privo di acinellatura dolce; acino ellissoidale corto, grosso, buccia blu-nero, molto pruinosa, consistente; sensibilità ad oidio e peronospora nella media varietale, buona la tolleranza alla botrite; fertilità reale: 1.27; vino di colore rosso-violaceo, con bordi violacei intensi, profumo vinoso, fruttato con prevalenza di ciliegia, frutti di bosco, confettura, a cui si aggiungono delle note speziate, fresco, leggermente tannico, strutturato, persistente in bocca; idoneo a medio invecchiamento;

CRSA - CD Ta 12 (Foto 42): possiede vigoria e fertilità non diversa dal CRSA - CD Ta 7, garantendo una produzione media; si caratterizza per le foglioline apicali con pigmentazione ramata più intensa, e per la foglia di dimensioni inferiori e per il lembo poco bolloso; grappolo medio, piramidale allungato, con due ali corte, compatto; acino medio-piccolo, non uniforme, ellissoide corto, buccia di colore blu-nero intenso, molto pruinosa, consistente; non si distingue dal CRSA - CD Ta 7 per sensibilità e tolleranza alle principali crittogame; fertilità reale: 1.68; vino rosso-violaceo, al naso prevalgono sentori di fruttato di frutta matura e di frutta secca, su cui prevalgono delle note speziate di cannella e di chiodi di garofano, robusto, tannico, lunga persistenza al retrogusto; si presta a lungo invecchiamento;

CRSA - CD Ta 19 (Foto 43): possiede una capacità produttiva inferiore al CRSA - CD Ta 12 per effetto della minore fertilità delle gemme basali, comunque la produzione si mantiene nella media; anticipa il germogliamento e la maturazione di circa una settimana; si riconosce dal CRSA - CD Ta 12 perché la foglia possiede una pigmentazione antocianica che interessa anche le nervature di 2° grado, inoltre il grappolo, pur avendo una taglia media, è tozzo, di forma tronco-conica, con due ali accennate, serrato; non si distingue dai precedenti CRSA - CD Ta per sensibilità e tolleranza alle principali crittogame; fertilità reale: 1.50; vino di colore rosso-rubino, con bordi violacei, vinoso, fruttato, leggermente speziato, discreta la struttura e la persistenza in bocca; idoneo a breve-medio invecchiamento.

PROSECCO B.: vedi *GLERA*



39



40



41



42



43

SANGIOVESE N.: Vitigno a diffusione nazionaleBiotipo toscano ad acino grosso: Montalcino

SG-CAPSI-300 (Foto 44): vigoria media, produttività bassa; posticipa di alcuni giorni il germogliamento, anticipando la fioritura e l'epoca di maturazione; grappolo piccolo, tronco-cilindrico, con un'ala, leggermente spargolo; acino medio-piccolo, ellissoidale lungo, buccia di colore blu nero uniforme, molto pruinosa; buona tolleranza ad oidio e botrite; fertilità reale 1.22; vino di colore rosso rubino intenso con elevata intensità olfattiva con note piene di frutta rossa, di corpo, lunga persistenza; adatto all'invecchiamento;

SG-CAPSI-301(Foto 45): a differenza del SG-CAPSI-300 assicura una produzione media, posticipa l'intervallo invaiatura-maturazione; il grappolo è medio, cilindrico, allungato, con due brevi ali, compatto; acino medio, ellissoidale lungo, buccia di colore blu nero uniforme, pruinosa; fertilità reale 1.55: vino di colore rosso rubino con buona intensità e finezza olfattiva, in cui prevalgono le note fruttate, in particolare di frutti di bosco, che riemergono al gusto, di corpo, di lunga persistenza, idoneo all'invecchiamento.

TEMPRANILLO N.: Vitigno internazionale

VCR 472 (Foto 46): vigoroso, buona la fertilità, discreta quella basale, assicura produzioni costanti ed equilibrate; predilige zone soleggiate, ma non torride, con terreni argillosi e calcarei; grappolo medio, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semi-spargolo, munito a volte di due ali medio-corte; acino medio, sferico con pedicello rosso-vinoso intenso, buccia di colore blu-nero, uniformemente distribuito, consistente; minore suscettibilità all'oidio ed alla botrite, media sensibilità all'attacco dei tripidi in fase di crescita; fertilità reale: 1.50; vino con profumi floreali di rosa, mescolati a sentori fruttati di ciliegia e lampone, al sapore spicca la buona acidità assieme ad una leggera tannicità, buona la struttura; si presta al medio o prolungato invecchiamento;

VCR 478 (Foto 47): nei confronti del VCR 472 si differenzia per: la minore vigoria e la maggiore fertilità sia generale che basale tale da garantire livelli produttivi superiori; il grappolo medio-piccolo, piramidale, semi-spargolo, munito a volte di due ali medio-corte; l'acino grosso; fertilità reale: 1.55; vino complesso al naso con profumi floreali e fruttati di ciliegia e lampone, con richiami alla frutta secca, in particolare la mandorla, gusto aromatico intenso con sentori fenolici (cuoio) e di vaniglia, di buona acidità, equilibratamente tannico, strutturato; si presta all'invecchiamento anche prolungato.

TEROLDEGO N.: Vitigno prevalentemente coltivato in TRENINO

VCR 139 (Foto 48): mediamente vigoroso, con fertilità superiore tale da assicurare una maggiore e costante produzione, mentre quella basale è media; grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale leggermente allungato, semi-spargolo, con due ali medio-corte; acino grosso, sferico, buccia di colore nero-blu uniforme ed intenso, consistente; inferiore suscettibilità nei confronti di oidio e botrite; fertilità reale: 1.35; vino di colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei, il profumo è vinoso con sentori floreali (viola) e fruttati in cui si riconoscono la ciliegia e il lampone, ben rappresentate anche le note speziate, come la liquirizia, che ne arricchiscono il profilo senza eccedere, il gusto è secco, strutturato, sapido, poco tannico, sostenuto da una buona acidità; adatto all'invecchiamento anche prolungato.

TREBBIANO ROMAGNOLO B.: Vitigno coltivato in EMILIA-ROMAGNA

AMPELOS DGV 6 (Foto 49): vigoroso, produttivo, fertile e costante, versatile e rustico; grappolo medio-grande, semicompatto, conico-piramidale, con un'ala evidente; acino medio-grosso, sferico, buccia di colore giallo verdognolo, consistente; sensibilità alle principali malattie crittogamiche nella media; fertilità reale: 1.10; vino di colore giallo paglierino, profumo vinoso, di buona acidità, che si presta alla spumantizzazione;

Il gruppo dei VCR si caratterizzano per contenere la vigoria, possedere buona e costante fertilità, compresa quella delle gemme basali, che consentono di raggiungere superiori livelli produttivi pur mantenendo nel mosto superiori contenuti zuccherini e nel contempo una buona acidità, tali da prestarsi sia alla produzione di vini tranquilli da consumarsi in annata che alla spumantizzazione. Il grappolo assume forme e dimensioni distinte, ma si presenta tendenzialmente semi-compatto, con due o più ali, corte, oltre che



44



45



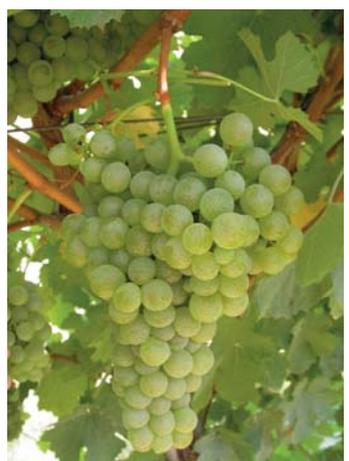
46



47



48



49

acini sferici, la cui buccia è più consistente, tale da aumentare indirettamente la resistenza all'oidio e alla botrite. In particolare ogni clone si tipizza per:

VCR 424 (Foto 50): grappolo medio, cilindrico-piramidale, tozzo, semi-compatto; acino medio grosso, con buccia dai riflessi dorato-ramati; fertilità reale: 1.12; vino di colore giallo paglierino, di buon tenore alcolico ed elevata acidità con sentori fruttato-floreali, mediamente strutturato in bocca, sapido; si addice anche alla spumantizzazione;

VCR 429 (Foto 51): grappolo medio-piccolo, piramidale, leggermente allungato; acino grosso, con buccia dai riflessi dorati; fertilità reale: 1.18; vino di colore giallo paglierino carico con sentori di frutta esotica, di buona struttura e acidità con un piacevole retrogusto amarognolo;

VCR 436 (Foto 52): grappolo grande, piramidale; acino medio-piccolo, con buccia dai riflessi ramati; fertilità reale: 1.00; vino con sentori fruttato-floreali, aciduli, freschi e sapidi, strutturati adatti a sopportare anche una fermentazione in barrique.

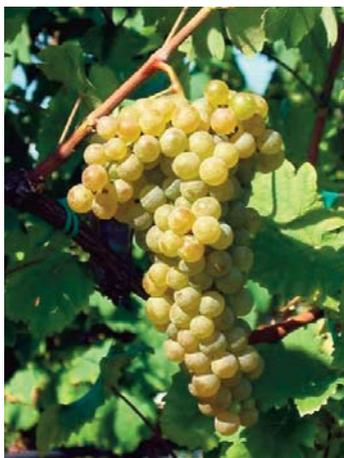
TREBBIANO TOSCANO B.: Vitigno internazionale

TREB -SCOMAT -AG (biotipo Biancame) (Foto 53): produzione e vigoria media; anticipa l'intervallo germogliamento-fioritura; grappolo medio-grande, piramidale allungato, con due corte ali, semispargolo; acino medio, sferico, buccia di colore verde giallognolo, consistente; buona tolleranza alle principali crittogame; fertilità reale 1.60; vino dal profumo fruttato, con note erbacee e di fiori di campo, fresco, buona la persistenza in bocca; di pronta beva;

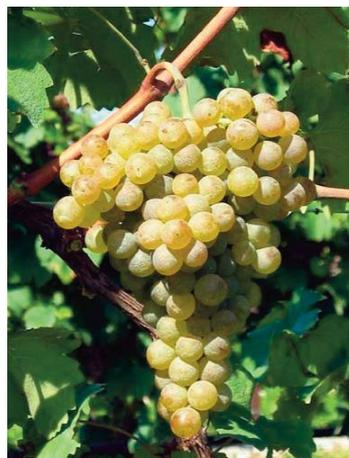
TREB-SCOMAT-H (biotipo italico) (Foto 54): vigoria media, produzione contenuta; anticipa il ciclo vegetativo specie l'intervallo fioritura-invaiaura; grappolo medio, di forma cilindrica, allungato, con ala sviluppata, semicompatto; acino medio-piccolo, sferico, buccia di colore verde giallognolo, consistente, con abbondante pruina; buona tolleranza alla botrite, discreta all'oidio; fertilità reale 1.40; vino di colore giallo carico, con buona intensità olfattiva, profumi fruttati non molto persistenti ma piacevoli, fine, di buon corpo, con leggero retrogusto amaro, persistente in retrobocca; di pronta beva;

TREB-SCOMAT-R (biotipo italico) (Foto 55): vigoria media, produzione medio-bassa; anticipa di alcuni giorni il ciclo vegetativo in particolare l'intervallo germogliamento-fioritura ed invaiatura-maturazione; grappolo medio, di forma piramidale, leggermente allungato, con due ali evidenti e spargolo; acino medio, sferico, buccia di colore giallo, consistente; buona tolleranza alla botrite, discreta all'oidio; fertilità reale 1.20; vino dall'elevata intensità olfattiva con prevalenti note floreali, buona l'acidità, armonico, lunga persistenza; idoneo alla produzione sia del Vin santo che vino da dessert.

VERMENTINO B.: vedi *PIGATO*



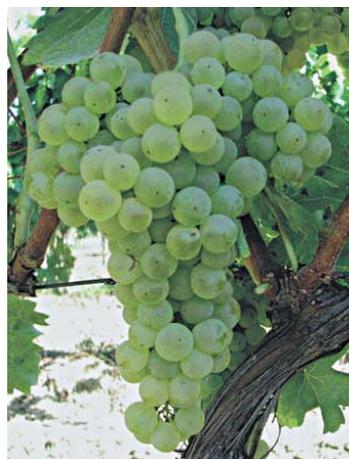
50



51



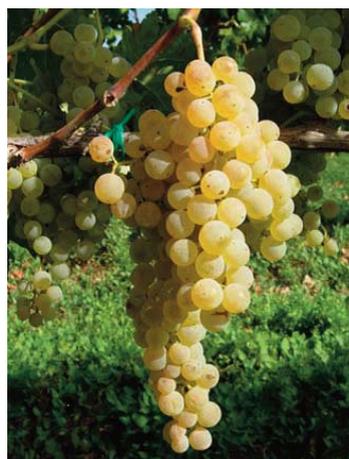
52



53



54



55

**ELENCO delle ZONE DI ORIGINE e delle AZIENDE di COLTIVAZIONE
delle SELEZIONI CLONALI dei VITIGNI ad UVA da VINO**

Vitigno	clone	Zona di origine	Az. Agr. di coltivazione
Barbera n.	Ampelos DGV 13	Civitella di Romagna, Fraz. Voltre (FC)	Dalmonte Guido e Vittorio Vivai, Brisighella (RA)
	UNIMI 3	Vignale Monf.to (AL)	Az. Agr. Bisi, San Damiano al Colle (PV)
	UNIMI 5	Castello di Serravalle (BO)	Az. Agr. Bisi, San Damiano al Colle (PV)
	VITIS 9	Oltrepo Pavese	Az. Agr. Bisi, San Damiano al Colle (PV)
Cabernet sauvignon n.	VCR 7	Cervignano (UD)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
	VCR 500	Arzene (PN)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Carmenère n.	VCR 16	Azzano Decimo (PN)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
	VCR 17	Azzano Decimo (PN)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Cortese b.	CVT G9	Gavi, loc. Rovereto (AL)	Centro Sperimentale Vitivinicolo Regionale Tenuta Cannona, Carpeneto (AL)
	CVT G12	Tassarolo (AL)	Centro Sperimentale Vitivinicolo Regionale Tenuta Cannona, Carpeneto (AL)
	CVT G22	Gavi, loc. Lomellina (AL)	Centro Sperimentale Vitivinicolo Regionale Tenuta Cannona, Carpeneto (AL)
	CVT G41	Gavi, loc. Lomellina (AL)	Centro Sperimentale Vitivinicolo Regionale Tenuta Cannona, Carpeneto (AL)
Foglia tonda n.	FT-CAPSI-302	Castelnuovo Berardenga (SI)	Az. Agr. San Piero Consorzio Agrario Siena, loc. San Piero in Barca, Castelnuovo Berardenga (SI)
Glera b.	Ampelos TEA 29	San Pietro di Barbozza (TV)	Vivaio Enotria s.s., Cavasagra di Vedelago (TV)
	Ampelos TEA 30	Col San Martino (TV)	Vivaio Enotria s.s., Cavasagra di Vedelago (TV)
	VCR 219	San Pietro di Felleto (TV)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
	VCR 223	San Pietro di Felleto (TV)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Lambrusco grasparossa n.	VCR 442	Saliceto (MO)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Lambrusco salamino n.	UNIMI 1	UNIMI 1	Az. Agr. La Torretta Bomporto (MO)
	VITIS 5	VITIS 5	Az. Agr. La Torretta Bomporto (MO)
	VITIS 7	VITIS 7	Az. Agr. La Torretta Bomporto (MO)

Vitigno	clone	Zona di origine	Az. Agr. di coltivazione
Malvasia istriana b.	VCR 22	Farra d'Isonzo (GO)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
	VCR 26	Farra d'Isonzo (GO)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Marzemino n.	VCR 114	Spessa di Cividale (UD)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Merlot n.	Ampelos CNT 5	Monzambano, Fraz. Pille (MN)	Az. Agr. Vivai Cantone di Gandini E. e D., Monzambano (MN)
	Ampelos CNT 9	Monzambano, Fraz. Pille (MN)	Az. Agr. Vivai Cantone di Gandini E. e D., Monzambano (MN)
	Ampelos CNT 13	Monzambano, Fraz. Pille (MN)	Az. Agr. Vivai Cantone di Gandini E. e D., Monzambano (MN)
	VCR 27	Arzene (PN)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
	VCR 28	Arzene (PN)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Montepulciano n.	VCR 419	Montesicuro, Contr. Fornaci (AN)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Nebbiolo n.	VCR 169	Neive (CN)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
	VCR 186	Treiso (CN)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Negro amaro n.	VCR 449	Lizzano (TA)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
	VCR 468	Lizzano (TA)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
	VCR 469	Lizzano (TA)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Pecorino b.	VCR 417	Arquata del Tronto (AP)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Pigato b.	VCR 367	Finale Ligure (SV)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
	VCR 370	Finale Ligure (SV)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Pignoletto b.	VCR 433	Forlì, loc. Durazzanino (FC)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Pinot nero n.	VCR 453	Mariano del Friuli (GO)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Primitivo n.	CRSA-CD Ta 7	Provincia di Taranto	Az. Sper. CRSA, Locorotondo (BA)
	CRSA-CD Ta 12	Provincia di Taranto	Az. Sper. CRSA, Locorotondo (BA)
	CRSA-CD Ta 19	Provincia di Taranto	Az. Sper. CRSA, Locorotondo (BA)

Vitigno	clone	Zona di origine	Az. Agr. di coltivazione
Sangiovese n. (biotipo toscano ad acino grosso - Montalcino)	SG-CAPSI-300	Montalcino (SI)	Az. Agr. San Piero Consorzio Agrario Siena, loc. San Piero in Barca, Castelnuovo Berardenga (SI)
	SG-CAPSI-301	Montalcino (SI)	Az. Agr. San Piero Consorzio Agrario Siena, loc. San Piero in Barca, Castelnuovo Berardenga (SI)
Tempranillo n.	VCR 472	Valbuena de Duero (E)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
	VCR 478	Haro (E)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Teroldego n.	VCR 139	Castel Beseno (TN)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Trebiano romagnolo b.	Ampelos DGV 6	Pieve Cesato (RA)	Az. Agr. Giovanni Gambi - Pieve Cesato (RA)
	VCR 424	Forlì, loc. Durazzanino (FC)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
	VCR 429	Forlì, loc. Durazzanino (FC)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
	VCR 436	Forlì, loc. Durazzanino (FC)	Az. Sper. Casa 40, Vivai Coop. Rauscedo, Rauscedo (PN)
Trebiano toscano b. biotipo: - Biancame	TREB - SCOMAT – AG	Montespertoli (FI)	Az. Agr. Cantina Sociale Leonardo da Vinci, Vinci (FI)
	TREB-SCOMAT-H	Greve in Chianti (FI)	Az. Agr. Cantina Sociale Leonardo da Vinci, Vinci (FI)
	TREB-SCOMAT-R	Pontassieve (FI)	Az. Agr. Cantina Sociale Leonardo da Vinci, Vinci (FI)

