
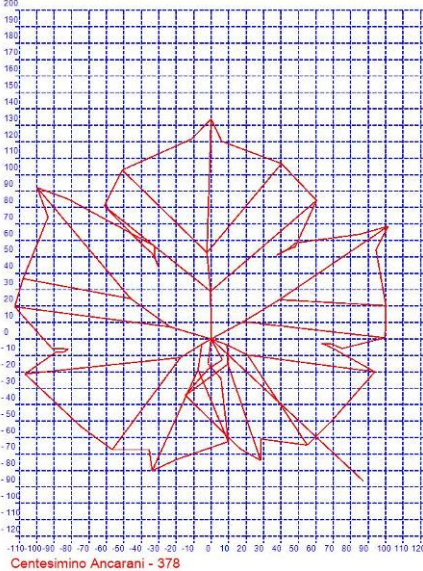


SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

CENTESIMINO RER V013

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: CENTESIMINO N.		Codice iscrizione Registro nazionale: 378
Sinonimi accertati: Savignôn rosso		
Sinonimie errate: Alicante		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Savignôn ross (Faentino)		
Rischio di erosione: MEDIO		
Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2014
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) ASTRA Innovazione s.r.l. – Faenza (RA)	5	2007
2) Azienda in Faenza (RA)	1100+2700+3100	1999-2003-2007
3) Azienda agrituristica La Sabbiona, in Faenza(RA)	1800+5000+3330	1997-2004-2008
4) Azienda in Faenza (RA)	3 in vaso	Primi anni '60
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza RA (<i>Accessione Sauvignon rosso Tebano e Barbarossa Cadriano. Materiale duplicato da collezioni precedenti.</i>)		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Andando a ritroso nel tempo è stata trovata una vecchia etichetta, risalente alla metà degli anni '60, fatta realizzare alle Litografie Artistiche Faentine dall'aggiunto-agronomo delle Opere Pie Raggruppate (OO.PP.RR.) Paolo Visani, per essere apposta sulle bottiglie di "Sauvignôn – Vino rosso di Faenza", ottenute a partire dalle uve omonime di questa particolare varietà coltivata nei vigneti di Oriolo dei fichi.

Nel 1966/67 l'aggiunto-agronomo Paolo Fabbri, che si occupava dei poderi delle Opere Pie presenti in quell'area, fece impiantare un vigneto di Sauvignôn rosso sul fondo "Ponticelli" (parrocchia di San Mamante), prelevando le gemme da altri vigneti presenti in zona. In particolare si fa riferimento ai poderi "Salita di Oriolo" (ora proprietà Opera Pia Elemosiniera amministrata dal Comune di Faenza) e "Spidareto" (proprietà Monastero S. Umiltà di Faenza), in cui il vitigno era arrivato dal vicino podere "Terbato" di proprietà del signor Pianori Pietro, detto Centesimino, di Faenza.

Nella ricostruzione della diffusione del Centesimino, risultano molto interessanti le notizie fornite dal nipote di Pietro Pianori, Carlo Mingazzini, classe 1951. Alla morte di Luigi Pianori (1933), il figlio Pietro riceve in eredità i poderi Fratta e Terbato, mentre la figlia Anna eredita il podere Zignano, sulla collina di fronte a Terbato, dalle cui vigne si otteneva il vino Alicante. Nel 1937 Pietro Pianori acquista per la sua famiglia la casa detta del "Bue d'oro" nel centro di Faenza, nel cui cortile interno erano presenti una vite e un fico. Mingazzini ha ritrovato anche una foto del 1965 che mostra proprio la vite del cortile, che nei suoi ricordi di bambino produceva una gustosa uva rossa: non ha prove documentali, ma ritiene plausibile che da quella vite siano state prelevate delle gemme da innestare nel podere Terbato.

L'ipotesi che Pianori prelevasse le marze da questa vite scampata alla fillossera perché conservata entro le mura di un giardino nel centro storico della città non va esclusa a priori, visto che negli anni '30 nel faentino erano presenti ancora molti vigneti seriamente compromessi dalla fillossera, come si legge in diversi atti di vendita di fondi rustici di quegli anni supportati dalla descrizione delle colture presenti.

Mingazzini ricorda che dalla campagna arrivavano, nel palazzo di Faenza, le uve che venivano lavorate nella grande cantina del seminterrato per produrre il vino ad uso della famiglia. Nella cantina, ad oggi ancora di proprietà degli eredi di Pietro Pianori, Mingazzini ha ritrovato diverse bottiglie, accompagnate da bigliettini mezzo roscchiati dai topi, che testimoniano la produzione vinicola del nonno e, successivamente, del padre. I cartellini riportano, con scritture diverse ma tutte assonanti, l'indicazione Savignò.

Interessante anche il ritrovamento di alcune bottiglie di Sauvignon bianco del 1966, che testimoniano la contemporanea coltivazione del vitigno bianco di origine francese: si può ipotizzare che non conoscendo il nome del vitigno rosso, Pianori, abbia pensato di chiamarlo Sauvignôn rosso per distinguerlo dal bianco. C'è da dire peraltro che i due vitigni, pur ben distinguibili, si caratterizzano entrambi per il portamento eretto della vegetazione e per il lembo fogliare leggermente a imbuto. La foglia del Sauvignôn rosso (Centesimino) è però molto più grande rispetto a quella del Sauvignon bianco, carattere che traspare anche dalla vecchia foto della vite del cortile del palazzo del Bue d'oro.

Le vecchie bottiglie della cantina di Pianori si caratterizzano per il tipico "tappo meccanico", oggi usato soprattutto per le bottiglie di birra. L'apertura, a distanza di 50 anni, di una bottiglia di Savignò 1963 ha

lasciato stupefatti per l'integrità del contenuto, che faceva trasparire ancora l'aromaticità tipica del Centesimino. Il ritrovamento anche di un bottiglione di Alicante datato 1974 è stata rivelatrice: la differenza sensoriale tra i due prodotti, Savignò e Alicante, lascia intendere che Pianori avesse vigneti anche di Alicante/Grenache, da cui la confusione nella denominazione di alcune accessioni di Alicante recentemente valutate nel Faentino che in realtà si sono rivelate Sauvignò rosso, ovvero Centesimino.

Gran parte della ristrutturazione dei vigneti compromessi dalla fillossera, nel Faentino, fu realizzata tra gli anni '30 e l'immediato Dopoguerra e, visto il pionieristico successo di Pianori, molti dei proprietari dei fondi limitrofi chiesero il materiale per realizzare i nuovi vigneti.

Forse non è un caso che Antonietta Conti, donna del vino *ante litteram* e proprietaria di terreni prossimi al podere Zignano della sorella di Pianori, uscisse nei primi anni '60 con un vino spumante "ancestrale" fatto con il Sauvignò rosso, che incontrò subito il favore dei consumatori ed è ancora oggi ricordato: il "Donna Antonietta".

Negli anni '60 il "Sauvignò rosso" di Centesimino aveva raggiunto già un buon livello di notorietà presso i consumatori locali, ma la sua coltivazione rimase circoscritta al Faentino.

Quando alla fine degli anni '90 i produttori dell'Associazione della Torre di Oriolo si resero conto che i vigneti erano ormai datati e non era possibile ristrutturare utilizzando un vitigno non iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, si iniziarono i lavori di caratterizzazione e valutazione dell'attitudine alla coltivazione del "Sauvignò rosso", ma per evitare confusione con il Sauvignon rosso francese si decise di chiamare il vitigno Centesimino, riconoscendo a Pianori il primato nell'avvio della sua coltivazione. Dal 2004, il Centesimino rientra nei vitigni idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna.

Attualmente si stima che nell'area collinare tra le province di Ravenna e Forlì siano presenti circa 50 ettari coltivati con la varietà Centesimino.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Area collinare di Faenza (RA), con particolare riferimento alla zona di Oriolo.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.

Fontana M. (2006) – Centesimino, nome curioso per l'uva di un grande vino. Agricoltura n. 3, 108-110.









Fontana M. (2006) – Emilia Romagna viti-vinicola: oltre Trebbiano, Lambrusco e Sangiovese. OICCE Times. Rivista di enologia, tecnica, qualità, territorio, n. 29, anno VII, inverno 2006.


NOTE








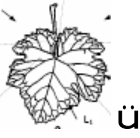


DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)




*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GI BA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.






OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	ü	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)	ü	5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	ü	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
ü	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
ü	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 ^a foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 ^a foglia)
	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
ü	3 – Bronzato (Pinot nero)	ü	5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		



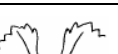
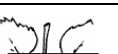
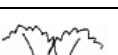
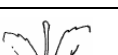
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		
---	---	--	--





FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)	 ü	2 – Cuneiforme (Merlot)
	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
ü	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	ü	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 ü	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)










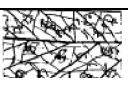





OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	ü 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebiano toscano, Merlot, Aglanico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

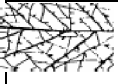





OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)	ü	3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)

OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	ü	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Piccolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)



OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Cilieggiolo)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)

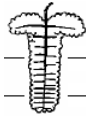





 ü	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
ü	1 – Assenti (Chasselas dorato)	ü	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)	 ü	1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
 ü	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
ü	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)	 ü	1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
		 ü	3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
 ü	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)

 Ü	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)	Ü	3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (<i>Rupestris du Lot</i>)		
 Ü	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		









GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.

OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (• 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
Ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	Ü	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)	 Ü	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (• 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)

OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208* UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (• 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (• 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		Ü	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)	Ü	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.

OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
Ü	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	Ü	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
Ü	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	Ü	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)
OIV 223* UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncovoidale (Sant'Anna di Lipsia)

	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)	
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme	
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA	
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	ü6	5 – Media (Chasselas dorato)	
	4 – Grigio (Pinot grigio)		ü	7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata	
ü	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)			
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA	
ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	ü	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)			
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)			
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)			2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte			3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)			
	3 – Aroma foxy (Isabella)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)			
ü (fruttato-floreale)	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	ü	3 – Completo (Riesling)	

MARCATORI MOLECOLARI

OIV 801	VVS2	129 129	OIV 802	VVMD5	222 222
OIV 803	VVMD7	246 260	OIV 804	VVMD27	176 176
OIV 805	VrZAG62	184 192	OIV 806	VrZAG79	252 256

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Germoglia nella prima decade di Aprile (7-10 gg dopo Sangiovese), fiorisce nella prima decade di Giugno, l'invaiaura è precoce (fine Luglio) e matura nell'ultima decade di Settembre (L, O).

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Presenta vigoria medio-elevata, produzione buona e costante, si adatta bene anche alla potatura corta (A, O). La vegetazione tende ad avere un portamento assurgente (O).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.

Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Mostra una certa sensibilità nei confronti della peronospora, mentre per quanto riguarda le altre crittogame presenta un comportamento nella norma (A).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Vitigno adatto per la produzione di vini rossi fermi, ma anche frizzanti (buona acidità), di buona struttura. Sopporta bene la sovra maturazione in campo, prestandosi quindi alla produzione di vini passiti. La bacca è quasi neutra, ma il vino presenta una aromaticità fine e intensa, con prevalenza di note floreali (in particolare rosa, ma anche viola e fiori d'arancio).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE

Foglia. Piuttosto grande, cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare a V, a lobi più o meno sovrapposti e seni laterali superiori non molto profondi, con base ad U e lembi leggermente sovrapposti. La pagina superiore si presenta poco bollosa, mentre l'inferiore mostra scarsa tomentosità: rari o rarissimi peli dritti sulle nervature e peli coricati tra le nervature con densità medio-bassa o bassa. I denti sono tendenzialmente rettilinei, ma talora anche leggermente convessi.

Le nervature non presentano pigmentazione antocianica.

Grappolo. Medio-piccolo (250-350 g), conico, da mediamente compatto a compatto. Il peduncolo è visibile, corto, generalmente semilegnoso. Gli acini sono sferoidali, regolari, di media grossezza (peso medio circa 2 g). La buccia presenta pruina con densità da media a elevata e colore blu-nero. La polpa è tendenzialmente molle, non colorata e piuttosto fruttata.