



L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

FAMOSO B. RER V 036 (revisionata)

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: FAMOSO B.		Codice iscrizione Registro nazionale: 420
Sinonimi accertati: RAMBELLA, Uva rambella, Valdoppiese, Valpeisa, (Famoso di Cesena)		
Sinonimie errate: Famoso di Pesaro		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Rambèla (<i>Ravennate</i>), Valdupies (<i>Forlivese</i>)		
Rischio di erosione: MEDIO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) ASTRA, Tebano di Faenza (RA)	30+5+5	2007
2) Baldi Vivai, Bagnacavallo (RA) (accessione Marchi + clone Ampelos BS1)	400 + 200	2010 e 2017
3) Vivai Dalmonte Guido e Vittorio, Brisighella (RA) (clone Ampelos BS1)	100	2017
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ASTRA, collezione 2007, Tebano di Faenza (RA). <i>Accessione Famoso Marchi, materiale proveniente da Mercato Saraceno (FC), con passaggio in azienda Marchi di Castrocaro. Accessione Valdoppiese, proveniente da Az. Magnani, Fiumana di Predappio. Accessione Bianca di Spinello, prelevata presso az. Cerreti Clara, Meldola.</i>		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Intorno al 2000 sono stati segnalati due vecchi filari di viti, in zona Mercato Saraceno (FC), che il proprietario indicava con il nome di Famoso. Ma se c'erano viti indicate semplicemente con il questo termine, significava che doveva trattarsi di un vitigno presente in Romagna da molto tempo e noto ai più, tanto da essere divenuto "famoso".

Confronti ampelografici successivi hanno evidenziato una forte similitudine di queste piante con le accessioni di **Valdoppiese (Valdupies)**. A questo proposito ci viene incontro Antonio Tonelli, che raccogliendo le memorie dei contadini della Valle del Savio, a fine Novecento, scrive: *"Il vitigno più coltivato nella Valle del Savio era (ed è) il sangiovese, a cui s'univano in quantità ridotte, se non di pura rappresentanza, le viti di bianchel (bianchino), albana, albanella, moscatello (rosso e bianco), malvasia, valdupies (rambella), uvaron, scruclen (uva da tavola a buccia grossa)"* (Tonelli, 1989).

Questa citazione bibliografica ha portato ad ipotizzare la sinonimia tra Rambella e Famoso di Cesena, di cui si parla nel resoconto della mostra ampelografica di Forlì del 1876 (Comizio agrario di Forlì, 1877), come pure nel fascicolo X del *Bullettino Ampelografico* (1879). Il Famoso del circondario di Cesena, che è diverso da quello di Pesaro: *"... ha grappolo grande serrato e alato; acini medi rotondi, ricoperti di velo cero; tralcio a internodi assai lunghi: sembra potersi classificare nel gruppo delle Albane; è dissimile dal Famoso di Pesaro"*.

In Romagna, quindi, a fine Ottocento esistevano due vitigni, uno più simile all'Albana (Cesenate) e uno più simile al Trebbiano (Pesarese e Riminese) che venivano indicati con lo stesso nome "Famoso", ma queste poche righe relative al Famoso di Cesena contengono alcuni elementi che rimandano all'accessione di Famoso da cui era partita l'indagine, in particolare in riferimento al grappolo, alla pruina abbondante che ricopre gli acini e alla lunghezza degli internodi.

Una descrizione della Rambella si legge sul fascicolo V del *Bullettino Ampelografico* del 1876: *"Sinonimia – Sembra simile ad un'uva poco pregiata nel territorio anconitano e chiamata uva biancona. Tralcio cannella alquanto scuro con grosse punteggiature nerastre e internodi di 5-9 cm. Foglia arrotondata cordata a seno aperto e largo, appena lobata, cui denti uncinati, sopra glabra, sotto aracnoideo-pubescente a nervature rilevate, col picciuolo verdastro lungo quanto la nervatura mediana. Grappolo grosso, allungato, subcilindrico, piuttosto serrato, a peduncolo grosso brevemente ramoso, e pedicelli di 10-12 mm, più brevi dell'acino, lisci o appena verrucolosi; acini subrotondi, a buccia piuttosto spessa, sebbene trasparente, verde-giallastra o rossastra glauca con polpa quasi scipita; sotto la buccia reticolato-nervosa. Vinaccioli tre, appena lobati, a collo piuttosto angusto, a calaza ovata convessa"*.

In merito all'antichità di coltivazione della Rambella in Romagna, il lughese Giovanni Manzoni scrive: *"uva da tavola venduta anticamente fresca sulle piazze. Elencata nella <Tabella del Dazio Comunale di Lugo> del 1437"*

(Manzoni, 1977), datazione che lascerebbe tutto il tempo a questa uva di diventare “famosa” nei secoli successivi. Nei lavori per l’Inchiesta Jacini per il circondario di Faenza, l’ing. Biffi riscontra tra le uve ormai abbandonate il “*Ramblon*”, che trova il corrispondente italiano in “*Uva bianca*”, e una “*Rambella*”, che egli afferma essere ancora coltivata e che corrisponderebbe alla “*Ribolla piccola o cimicino*” (Biffi, 1880).

Purtroppo non essendoci descrizioni di sorta, risulta difficile stabilire una corrispondenza con i materiali giunti sino a noi, ma sicuramente la denominazione era piuttosto diffusa e nota sul territorio e, in virtù dell’acino piuttosto grosso e sodo, si potrebbe azzardare che il *Ramblon* sia proprio quella *Rambella* che dal Quattrocento è arrivata sino a noi.

La cita anche il Gallesio (1839), tra le uve bianche presenti nel casino del conte Tampieri a Solarolo (RA), ma non la descrive (Baldini, 1995).

Nel 1925, anche il Marzotto fornisce una breve descrizione della *Rambella*, desumendola dal *Bullettino*: “*Vitigno coltivato nel circondario di Ravenna. Dal Bollettino Ampelografico, fascicolo V: Tralcio color marron punteggiato. Foglia arrotondata a forma di cuore, seni aperti larghi poco profondi; pagina superiore liscia, inferiore tomentosa; grappolo grosso, oblungo quasi cilindrico a peduncolo grosso. Acino ovale, buccia grossa trasparente, giallognola di ottimo sapore*” (Marzotto, 1925).

Questa descrizione si attaglia piuttosto bene alla varietà giunta sino a noi, ma ancora maggiori dettagli e similitudini si riscontrano nella descrizione della *Rambella* proposta da Dolcini, Simoni e Fontana: “(Nome dialettale: Valpiesa, *Rambèla*. Sinonimi: *Uva Rambella*, *Valdoppiese*). *Vitigno* forse originario della Val di Pesa, diffuso nell’alta collina forlivese (Castrocaro, Rocca S. Casciano, Dovadola) ed in qualche zona di pianura (Russi). È ricordato da Antonio Bazzocchi nell’ «*Ampelografia dei vitigni romagnoli*» e dal Marzotto ne «*Le uve da vino*» del 1925, ma precedentemente descritto nel *Bollettino Ampelografico*, fascicolo V, dell’anno 1876.

TRALCI grossi, robusti, con corteccia aderente, rossastra, fortemente punteggiata di bruno, i meritalli sono lunghi, i nodi pronunciati, talvolta appiattiti ai lati, con gemme grosse di colore bruno rossastro.

GERMOGLI glabri, di colore verde pallido, con foglioline apicali scure.

FOGLIE medie o grandi, con lobo mediano molto pronunciato, oppure trilobate, arrotondate; il lembo è resistente e coriaceo, la sua pagina superiore è di colore verde intenso, quella inferiore pallida e glabra; le nervature sono lunghe mediamente rilevate, più chiare nella pagina inferiore e glabre; il seno peziolare è a V aperto; la dentatura è acuta nelle foglie arrotondate ed ottusa in quelle pentalobate. Il picciolo è verde chiaro, appena più corto della nervatura mediana, sottile, a sezione circolare, leggermente ingrossato alla base.

VITICCI medi, di colore verde, generalmente trifidi.

INFIORESCENZE coniche, talora alate con fiori globosi ed ermafroditi.

GRAPPOLI allungati, conici, alati e spargoli; il peduncolo è visibile ed il rachide verde; i pedicelli sono robusti, con cercine evidente.

ACINI grossi, di forma ovale con buccia sottile, tenera, che a maturazione assume un colore giallo-chiaro-dorato, specialmente nella parte esposta al sole; la polpa è succosa, di sapore neutro, dolce, leggermente tannica. I vinaccioli sono generalmente in numero di due o tre, medi, appuntiti.

CARATTERI FENOLOGICI ED AGRONOMICI. Il vitigno ha portamento espanso, è autocompatibile, di facile allegagione e produttivo. Il germogliamento è tardivo, come pure la fioritura. L’uva matura nella seconda decade di settembre e viene vinificata; la sua resa in mosto è buona ed il vino, non molto alcolico, è discreto da pasto. È consigliabile per le zone di alta collina dove le altre uve difficilmente maturerebbero”.

Staffa riprende l’ipotesi, a partire dalla denominazione *Valdupies*, che la *Rambella* sia originaria della Val di Pesa (Staffa, 2005).

Recenti studi genetici hanno individuato in *Termarina N.* (Sciaccarello) uno dei genitori di *Famoso* (D’Onofrio 2021).

Con il DM 27 marzo 2009, la *Rambella* è stata iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite con il nome di *Famoso* e con Atto dirigenziale n. 10990 dello stesso anno, è stata introdotta nell’elenco dei vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

Il Censimento Istat del 2010 aveva rilevato appena 4,86 ettari di Famoso su tutto il territorio regionale, ma dopo soli 10 anni la superficie si è allargata a 150,6585 (dati RER, 2020).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Province di Ravenna e Forlì, con particolare riferimento all'aree di collina e montagna.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Biffi L. (1880) – Memoria intorno alle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola nel circondario di Faenza. Tipografia Pietro Conti, Faenza.
- Comizio Agrario di Forlì (1877) – Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore, Forlì.
- D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M., Bignami C., de Palma L., Barbagallo M.G., Muganu M., Morcia C., Novello V., Schneider A., Terzi V. (2021) – Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Front. Plant Sci.* 11: 605934.
- De Bosis F. (1876) – Lavori eseguiti dalla commissione ampelografica della provincia di Ravenna. *Bullettino Ampelografico*, fascicolo V. Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio. Tipografia eredi Botta, Roma.
- Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – I vitigni minori. In: *La Romagna dei vini*. Edizioni Alfa, Bologna.
- Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Inrieri C. (2007) – Indagine ampelografica e molecolare su vitigni locali dell'Emilia-Romagna: primi risultati. *Italus Hortus*, 14 (3): 49-53.
- Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume II. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – *Bullettino Ampelografico*, fascicolo X. Tipografia Eredi Botta, Roma
- Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia Romagna. *ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini n. 12, supplemento.*
- Staffa D. (2005) – A caccia di tesori nascosti. *Mare&Monti n. 4.*
- Tonelli V. (1989) – *Vino e Romagna contadina*. Grafiche Galeati, Imola.

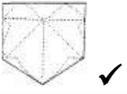
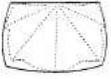
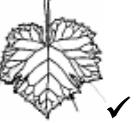
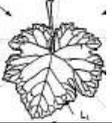
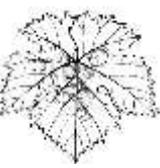
NOTE

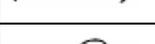
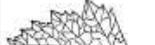
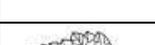
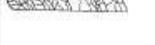
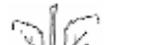
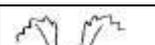
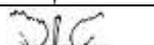
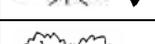
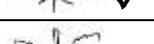
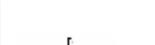
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

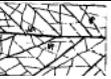
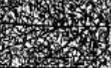
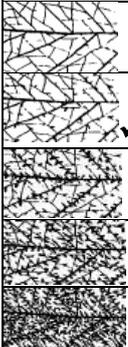
*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GI BA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

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)
✓ 4	 3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
	 5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		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)	✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	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>)
	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)
	3 – Bronzato (Pinot nero)	✓	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)		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)
	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)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	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)
	✓3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, 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)		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)	✓4	3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)		✓
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, 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, Ciliegiole)
 ✓	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)
	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
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	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)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	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
 ✓	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)	 ✓	1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			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
 ✓	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)	✓	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		
✓2		1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)	
		3 – Poco profondi (Gamay)	
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas dorato)		

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)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		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)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)	✓	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)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓4	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓6	✓ 5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		✓
	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 – Troncoidale (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)	✓4	3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		✓
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	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
	✓ 1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)		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)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129 129	OIV 802	VVMD5	222 224
OIV 803	VVMD7	236 244	OIV 804	VVMD27	176 186
OIV 805	VrZAG62	186 202	OIV 806	VrZAG79	240 242
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
La principali fasi fenologiche si manifestano in epoca media e la raccolta si posiziona generalmente tra il 10 e il 30 settembre.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno abbastanza vigoroso e molto produttivo. In collina e in terreni poveri, produce meno e il grappolo risulta più spargolo e la bacca più aromatica. Produce numerosi grappolini anche sulle femminelle.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI 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)					
Mediamente sensibile a Peronospora e Oidio, meno a Botrite.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
La polpa soda e gradevolmente aromatica, specie se il livello produttivo è contenuto, in passato la rendeva un'apprezzata uva da consumo fresco e da serbo. Oggi viene ritenuta interessante come uva da vino. Il vino è di tonalità giallo chiaro, di intensità medio alta (che può sconfinare nella categoria giallo paglierino di bassa intensità) con riflessi in tinta o leggermente verdognoli. Presenta un quadro olfattivo molto intenso con aromaticità che ricordano il vino Moscato (terpeni aromatici come il linaiole). Si riscontrano, poi, note floreali dolci (fiori di tiglio, fiori d'arancio, biancospino, gelsomino), note di frutta esotica (banana), di drupa matura (albicocca e pesca) e frutta essiccata. Non mancano anche note di agrumi e di erbe aromatiche come la salvia, che danno freschezza. Al gusto evidenzia un'acidità media, buona morbidezza e struttura. Complessivamente risulta equilibrato ed elegante (O, L).					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
Foglia. Media o medio-piccola, cuneiforme, apparentemente quasi intera, in realtà trilobata, ma con seni laterali superiori appena accennati, aperti e con base sagomata a V. Seno peziolare da aperto a molto aperto, conformato a parentesi graffa o, talora, anche a V. Lembo piano, con pagina superiore pochissimo bollosa e con nervature verde chiaro. Pagina inferiore con rarissimi peli coricati tra le nervature e peli eretti sulle nervature presenti con densità debole. Denti parte a margini rettilinei e parte a margini convessi.					
Grappolo. Conico, talora con 1 o 2 ali, da spargolo a compatto a seconda del tipo di suolo su cui è coltivata la vite. Acino troncovoidale, con buccia mediamente pruinosa, di colore verde-giallo, consistente e polpa piuttosto soda ad aroma moscato.					