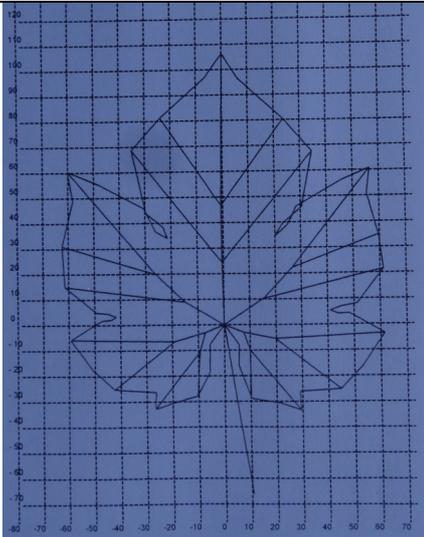


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

NEGRETTE RER V 192

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Negretta		Codice iscrizione Registro nazionale: -
Sinonimi accertati: Nigrella		
Sinonimie errate: Negretto		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Nigreta (Viano-RE)		
Rischio di erosione: alto		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Predieri via Casino 1 - Viano (RE)	1	1900
2) Azienda IIS Zanelli via F.lli Rosselli - RE	14	2012
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Azienda agraria IIS Zanelli via F.lli Rosselli - RE		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La pianta di Negretta descritta è un ceppo secolare franco di piede coltivato nelle colline di Viano, reperito dal Consorzio per la tutela dei vini “Reggiano” e “Colli di Scandiano e di Canossa (Meglioraldi et al. 2013). Data la sua rarità e i tratti interessanti dell’uva, è stato propagato ed è attualmente conservato presso l’Azienda agraria dell’IIS Zanelli (RE).

Non è facile ricostruire la storia della Negretta, in quanto con questo nome o nomi simili (Negretto) sono stati indicati vitigni diversi, accomunati dal colore scuro della buccia. La Negretta è risultata geneticamente diversa all’analisi di 9 microsatelliti dal Negretto, o Negrettino, un tempo diffusamente coltivato nel Bolognese e oggi molto raro, iscritto al Repertorio regionale volontario delle varietà della Regione Emilia-Romagna (2011) e al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (codice 162, G.U. 17-06-1970) (Cosmo e Polsinelli, 1960). Pastore et al. (2020) ritengono Negretta sinonimo di Albanina nera Bordini, reperita nell’areale ravennate, ma questa sinonimia non è stata confermata dalle analisi di dissimilarità genetica tra accessioni basate su 6.770 marcatori SNP di alta qualità (D’Onofrio et al., 2021; suppl. file 1).

Per l’area di coltivazione e le caratteristiche, è molto probabile che l’attuale Negretta corrisponda alla varietà Negretta descritta a metà del Settecento dal Caula e un secolo dopo dall’Aggazzotti (1867). Caula, nelle annotazioni al ditirambo “I vini modenesi” di GB. Vicini (1751), fedelmente trascritte da Maini nel suo Catalogo (1851), non esprime nel complesso un giudizio positivo sulla qualità dell’uva della Negretta, ma ne rileva forti differenze tra le tipologie a picciolo non rosso e a picciolo rosso, quest’ultima molto migliore della prima, e la variabilità in funzione della fertilità del terreno. Descrive inoltre la somiglianza con la Berzemina, da cui si differenzia per il “guscio non così sodo” e per i raspi più sottili. Filippo Re (1800) cita tra le uve nere coltivate nelle montagne reggiane alla fine del Settecento la Nigrella, che sembra essere sinonimo di Negretta, stando all’elenco dei nomi dialettali reggiani di piante stilato da Casali (1915), in cui sono riportati come sinonimi dialettali i nomi Óva nigrètta e Óva nigrèlla. Anche Aggazzotti (1867) riporta la descrizione della Negretta, con “grappolo piramidale, a grani piuttosto serrati” e “acino alquanto ovale, di giusta grossezza (15 millim) non affatto opaco” e sottolinea i difetti di qualità dell’uva rispetto alla ‘lambrusca’, la scarsa conservabilità del vino e l’alta produttività e vigoria della pianta.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Vitigno individuato solamente nelle colline di Viano (RE), la cui zona di produzione, sulla base delle conoscenze attuali e delle testimonianze storiche, sembra fosse riferibile al territorio delle province di Modena e Reggio Emilia.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Aggazzotti F., 1867. Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il csa. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia di Carlo Vincenzi, Modena. pp.52

Casali, 1915. I nomi delle piante nel dialetto reggiano. Atti del Consorzio di Reggio Emilia n.1. Tipografia Bondavalli. Reggio nell'Emilia. 126 pp.

Cosmo I., Polsinelli M., "Negretto", in *Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume I*, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1960

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. *Frontiers in Plant Science*, 11, 2265.

Maini, 1951. Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari. Tipografia Moneti e Pelloni, Modena

Meglioraldi S., Ruffa P., Raimondi S., Storchi M., Torello Marinoni D., Vingione M., Boccacci P., Schneider A., 2013. Conoscere il patrimonio viticolo per tutelarlo. *L'Informatore agrario*. 23:50-54

Pastore C., Fontana M., Raimondi S., Ruffa P., Schneider A., 2020. Genetic characterization of Grapevine varieties from Emilia-Romagna (northern Italy) discloses unexplored genetic resources. *American Journal of Enology and Viticulture*. 71 (4), 334-343.

Re F., 1800. Viaggio agronomico per la montagna reggiana e Dei mezzi di migliorare l'agricoltura delle montagne reggiane. Manoscritto, edito a cura di Carlo Casali. - Reggio Emilia: Officine grafiche reggiane, 1927. - 92 pp.

Regione Emilia-Romagna, 2011. Scheda tecnica Negretto approvata con determinazione n. 14800 del 20 dic. 2010 LR 01/2008. Iscrizione nel Repertorio Volontario Regionale delle risorse genetiche agrarie di ulteriori 23 varietà di vite (*Vitis vinifera*). In Bollettino ufficiale della Regione Emilia-Romagna. Parte seconda. N. 4. Bollettino ufficiale della Regione Emilia-Romagna. Parte seconda. N.4

NOTE

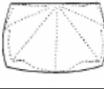
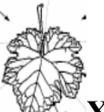
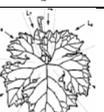
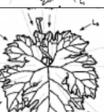
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

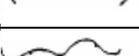
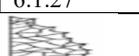
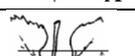
*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

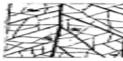
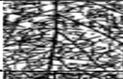
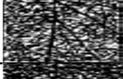
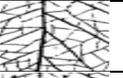
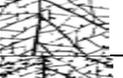
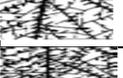
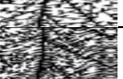
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.

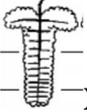
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	X	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
X			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)	X	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)
X	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
X	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	X	
	5 – Rosso (Mourvedre)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
X	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
(X)	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)	X	7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
FIORE			
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)		1
X			
	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)
X	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)	 X	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)	X	2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 X	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) X
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera) X		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, 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)	x	1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
 x	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).
 x	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	x	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	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)	 x	1 – A U (Grenache, Merlot, Cilieggiolo)
 x	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
x	1 – Assenti (Chasselas dorato)	x	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) X
 X	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
X	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
		 X	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)	X	3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
 X	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 (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
 X	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, Malbec 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)
X	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)
	X 1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	X 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)
		X	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)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
X (4)	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	X(4)	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		
 X	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
 X	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)		5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)	X	7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
X	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
X	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	X	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
X	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)	X	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129 141	OIV 802	VVMD5	228 236
OIV 803	VVMD7	236 250	OIV 804	VVMD27	182
OIV 805	VrZAG62	190 192	OIV 806	VrZAG79	242 248
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germogliamento e fioritura precoce. Invaiaitura precoce, maturazione intermedia.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno rustico					
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)					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
È CONSIDERATA UVA VALIDA PER IL GRADO ZUCCHERINO ED IL COLORE					
Uva da vino, era utilizzata in uvaggio o da taglio, perché ben dotata di zuccheri e di colore, che serviva a compensare l'elevata acidità e la scarsa colorazione di altri vitigni come Uva Tosca e Uva Bisa (A).					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Piccola, pentagonale, pentalobata. Seno peziolare a U, aperto. Seni laterali superiori a U, generalmente chiusi. Pagina superiore con bollosità bassa e pigmentazione al seno peziolare. Pagina inferiore con bassa tomentosità tra le nervature. Denti prevalentemente con entrambi i lati convessi. Picciolo più corto della nervatura mediana.</p> <p>Grappolo. Grappolo lungo e di basso peso, cilindrico o conico, compatto, in genere con 1-2 ali. Acino sferoidale, con buccia di colore blu-nero, molto pruinosa e polpa molle a sapore neutro.</p>					