
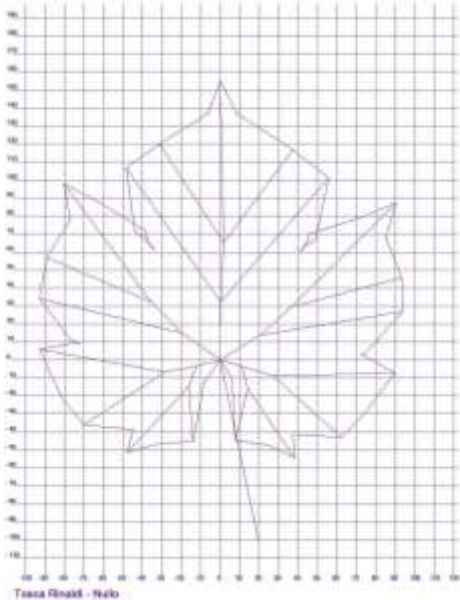




L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI  
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**UVA TOSCA N. RER V 044 (revisionata)**

VITE		
<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>	<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.
<b>Nome comune:</b> UVA TOSCA N.		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 249
<b>Sinonimi accertati:</b> Tosca		
<b>Sinonimie errate:</b> Tosco (?)		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Podere Sottoilnoce di Max Brondolo, Castelvestro (MO)	500	2018
2) Az. Agr. Il Bargello di Rinaldi Aldo, Villa Sesso (RE)	3	2002
3) Istituto d'istruzione superiore "A. Zanelli", Reggio Emilia	8	2004
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Istituto "A. Zanelli", Reggio Emilia e Az. Agr. Il Bargello, Villa Sesso (RE)		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



**Foglia**



**Grappolo**

**CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

In Emilia, l'Uva Tosca è nota da sempre per essere l'unico vitigno in grado di maturare dall'alto colle fino alla montagna, e proprio l'indicazione "de monte" l'accompagna sin dalle "Cronache modenesi" del Cinquecento di Tomasino de' Bianchi: *"Mercordì a di 5 ditto. La uva tosca de monte s'è venduta sino a L. 16 la castelada e la trebiana de vigna L. 24; e de piantada e filare da L. 16 sino a L. 20 la castelada. La uva de oro in le ville de sotto in Ronchaio e altre ville L. 8 in 10 la castelada in detto luoco; et uno scuto, e più la castelada de condotta: et al presente sono calate de pretio. Per essere care le persone hano provisto per altra via. Item l'albana de Vignola a L. 16 la castelada"*. Il mercoledì 5 cui si riferisce lo scritto è del mese di ottobre del 1552 e l'Uva Tosca di monte, a quei tempi, era quotata ben di più dell'Uva d'oro.

Nel 1644, l'agronomo Vincenzo Tanara ne documenta la coltivazione ne "L'economia del cittadino in villa": *"L'Uva Tosca fa vino rossetto piccolo, non molto dolce, piccante, gratioso, e sanissimo"* (Tanara, 1674).

Nel Settecento è poi citata nel baccanale "I vini Modanesi" (Vicini, 1752; Montanari e Malvasi Pignatti Morano, 2018), che alcuni attribuiscono a Giovanni Battista Vicini ed altri a Francesco Pincetti (Valvasense, 1753): *"Or chi brama di vivere/Sanza speciali, e Medici,/ Del brusco-dolce innaffisi/ Della mia Tosca amabile;/ Ma sta da lei lontana,/ O Ninfa di fontana"*. L'annotazione al poemetto, attribuita al Caula, così riferisce: *"La Tosca è uva buona per far vino salubre, leggero, e gustoso per l'estate, e per gl'infermi: non porta molt'acqua, né ha gran colore: è chiara di grane; ed altra è lunghetta di grane, altra è rotonda: il suo sapore è dolce, e brusco: è però uva forte, né v'ha altra uva, che faccia vino più sano di questa"*. Questa nota fra presagire che vi fossero più tipologie di uva a comporre i vigneti che davano il vino di Tosca.

Arriviamo, poi, all'Ottocento con diverse attestazioni della presenza e della rinomanza del vino di Uva Tosca prodotto sui monti del Modenese e del Reggiano (Bertozzi, 1840).

Anton Claude Pasquin, già bibliotecario di Versailles, è noto soprattutto per i suoi viaggi e per le guide di viaggio da lui curate, tra cui anche quella dedicata alle principali città della Emilia-Romagna. A proposito di Modena, ed in particolare dei suoi vini, si legge: *"Vino rosso della montagna di Modena (vino tosco). Vino di Sorbara che assomiglia al Bordeaux, ma che perde forza con l'invecchiamento, e, come la maggior parte dei vini italiani, non sopporta il viaggio per mare. Vino bianco di montagna (trebbiano), cantato come eccellente da Lorenzo il Magnifico, nel suo poemetto Caccia al Falcone"* (Pasquin, 1842).

La "Statistica generale degli stati estensi", compilata da Carlo Roncaglia sui dati del 1847, riporta la presenza di uva "Tosca" nei territori cisalpini (Roncaglia, 1850).

Luigi Maini, nel 1851, scrive: *"Tosca. È uva buona per fare vino salubre, leggero e gustoso per l'estate e per gl'infermi: non porta molt'acqua, né ha gran colore: è chiara di grane; ed altra è lunghetta di grane, altra è rotonda: il suo sapore è dolce e brusco: è però uva forte, né v'ha altra uva, che faccia vino più sano di questa"*

(Maini, 1851).

Nella seconda metà dell'Ottocento, evidentemente il vino di Uva Tosca doveva avere una certa nomea, se è vero che nella guida illustrata d'Italia dell'inglese George Bradshaw, Modena viene ricordata per lo zampone (good, buono), le spongate, i pani speciali, ma anche per "vino tosco (red), vino trebbiano (white), and vino di Sorbaro" (Bradshaw, 1865).

Nel Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro (1867) sono citate due varietà: Tosca gentile e Tosca comune.

**Tosca gentile:** "Grappolo voluminoso, piramidale a base larga, grappetti ben distinti e picciuoli molto lunghi e verdi, come pure il peduncolo verde e di resistenza ordinaria. Acino sferico, di grossezza qualche cosa più della comune; radi, e sciolti marcatamente gli uni dagli altri, in conseguenza del lungo picciuolo; è anche trasparente.

Buccia rosso-chiara, sfumata al verde chiaro, procedendo dall'esterno del grano al picciuolo, pellucida, piuttosto sottile, con tenuissima dose di materia colorante.

Succo abbondante, acquoso, agretto, salace, povero di glucosa, inaromatico e quasi incolore.

Uva molto usitata e prosperante nelle colline modenesi e prossimi appennini, sul versante settentrionale, colla quale fassi vino gustoso, dissetante in modo distinto; un pregiudizio generalmente invalso in pianura, lo fa temere come proditorio e molto inebriante, e che levi quasi affatto l'uso delle gambe. Durante la sua azione, io non ne provai mai tali effetti, quantunque mi azzardassi di usarne anche un po' più che de' nostrali lambruschi; ma vado persuaso che un tal pregiudizio derivi dall'esser il vino tosco poco colorato, da scambiarsi con un vino da famiglia (cioè metà acqua e metà uva giusta il metodo modenese), quindi, se quello usato alla dose di questo riesce al confronto molto più inebriante, ella è cosa naturalissima; mentre il tosco contiene per solito un sette e mezzo per cento d'alcool, e quello da famiglia non ne dà che quattro o tre e mezzo, per cento.

Del rimanente un paio di bicchieri di buon vin tosco ne' calori della canicola sono cosa veramente deliziosa all'assetato diletante viaggiatore delle nostre colline, a cui, rinvigorito e ristorato, danno ulterior lena a nuove peregrinazioni.

La vite è buona produttrice ed adattasi a tutta sorta di terreni vitiferi, e tanto alla corta coltivazione della vigna, che a quella dell'albero, è tardia e resiste più che altre a geli invernenghi.

Si propaga comunemente colla propaginatura e coi magliuoli: ma può farsi benissimo anche colle Burghe, e colla semina delle gemme, giusta il recentissimo metodo che ho sperimentato anche su questa qualità di vitigno".

**Tosca comune:** "Quest'uva varia di poco dalla Tosca gentile, senonchè questa ha grani più grossi, produce più in abbondanza, e dà prodotti più ordinari; e puossi dire che, in proporzione diretta della maggior feracità e rustichezza, perda in finezza e bontà.

Alcuni pel suo speciale gusto salace (che fa distinguere le tosche da tutte le altre uve) la conservano per la tavola, ma come di buccia piuttosto sottile, non si mantiene con quella freschezza di altre uve di pari uso, come sarebbe la Gradigiana e la Pellegrina. Anche per quanto riguarda la coltivazione non differisce per nulla dalla suddescritta tosca gentile".

Anche il conte di Rovasenda (1877) cita la Tosca nella sua Ampelografia, rimandando alle descrizioni dell'Aggazzotti e precisando che la Tosca comune è "la più coltivata a Sassuolo. Modena", ma indica anche una "Tosca gentile".

Interessante la risposta di fine secolo pubblicata dal prof. Arturo Marescalchi, su una rivista del tempo (1897), a seguito del quesito del "Sig. A.A. di Castelnuovo Monti (Reggio Emilia). (Quali vitigni dovrei scegliere per l'impianto d'un vigneto specializzato all'altezza di 600 metri sul livello del mare, in terreno siliceo-argilloso?) - Noi Le consiglieremmo di guardar bene prima di tutto fra i diversi vitigni locali della sua provincia se ve ne sono che vengano bene sulle colline alte e siano suscettibili di dare buoni prodotti. Generalmente si trascurano a torto certe varietà locali pregevoli perchè poco se ne conoscono i caratteri particolari, usandosi sempre di

*mescolare tutte le varietà di uve insieme nella vinificazione. Così, non Le pare che l'uva Tosca che vegeta bene sugli alti colli della sua provincia non sia suscettibile di dare un buon prodotto quando sia vinificata a parte e accuratamente? Non sarebbe male del resto coltivare separatamente altri pochi vitigni perchè dalle mescolanze si possa avere un buon tipo di vino. Le rammentiamo il Pinot bianco, il Riesling italico, il Montù, tra i bianchi, il Portoghese bleu, il Pinot nero precoce, tra i neri”.*

Interessante il quadro della viticoltura “nella valle del Leo” (territorio di Fanano) tratteggiato da Bartolomeo Moreschi (1880): “La parte del territorio di Fanano nella quale da tempo immemorabile si coltiva la vigna è quasi tutta compresa nel bacino del torrente Leo..... I terreni vitati, sotto il rapporto geologico, appartengono all'eocene medio e al cretaceo medio, imperocchè siano colà predominanti il macigno giovane o superiore, quello inferiore o dell'alta montagna e le argille scagliose.... Facendo astrazione dalle viti coltivate in filari e maritate agli aceri, chè, a dir vero, son pochine, quasi tutti i vigneti sono situati felicissimamente a sud o a sud-est, sopra un dolce pendio, intorno ai 500 metri sul livello del mare. ... L'«Uva Tosca», che, senza dubbio, è la varietà più comune e meglio nota tra quei monti, presenta un grappolo abbastanza voluminoso, di forma piramidale, con racimoli ben distinti e i picciuoli lunghi e di color verde, cui sono attaccati acini non molto numerosi, sferici, di media grossezza: la buccia è d'un rosso quasi sbiadito, ed è sottile; il mosto è abbondante, senza colore, acquoso e acidetto, a motivo della troppa furia di raccogliere le uve quasi sempre immature. La pianta cresce rigogliosa, anco ne' terreni meno buoni; i tralci si distendono, relativamente, di molto, e si hanno così internodi abbastanza lunghi; le foglie sono quasi sempre profondamente lobate (Moreschi, 1880)”.

Il Molon (1906) indica un'“Uva Tosca ???” di Modena, come sinonimo di Sangiovese grosso, sinonimia riproposta anche da Cavazza (1923), ma Calò *et al.* (2006) affermano che si tratti di una sinonimia errata, ipotizzando però un'origine del nome dalla somiglianza con questo vitigno.

Il Marzotto (1925) conferma la diffusione della Tosca comune nel circondario di Sassuolo e cita pure la Tosca gentile, rifacendosi anche lui alle descrizioni dell'Aggazzotti.

In un articolo del Toni del 1927, si identifica l'Uva Tosca come un vitigno particolarmente adatto alle altitudini maggiori (6-700 m s.l.m.) dell'areale reggiano: “... al monte, l'Uva Tosca tipica per il vino aspreto, ma assai serbevole che produce”.

Il Manzoni (1977) riferisce della diffusione dell'Uva Tosca anche in Romagna: “Vitigno oggi quasi totalmente scomparso dalla nostra terra importato nei tempi passati dal Reggiano in alcuni fondi romagnoli di alta collina. Dà un vino da pasto abbastanza alcolico di color rosso spento e di sapore asprigno”.

Nel volume “Il Modenese da gustare” (Bellei *et al.*, 2008), Aldo Magnoni ha realizzato una bella sintesi storica sul “**Vino de monte**”, che veniva fatto principalmente con Uva Tosca: “Dalle vigne coltivate a Montefiorino e Palagano proveniva fin dal Medioevo il vino «più pregiato e più costoso tra quelli locali a Modena». È attraverso i manoscritti del 1300 rinvenuti dal Canonico Monsignor Giuseppe Pistoni che apprendiamo come il citato «vinum de monte» sia identificabile con il vino allora prodotto a Monchio e nelle località di Vitriola, Casola, Lago, Palagano, Savoniero e Costrignano, località tutte affacciate lungo la media vallata del Dragone. Una ricca documentazione storica che abbraccia oltre sette secoli fornisce al riguardo interessanti notizie, come una cronaca del 1492 che attesta come nelle montagne modenesi si preparasse il vino per il Duca e per la Marchesa di Mantova. Nella relazione del Lancillotto datata 29 novembre 1528 si dice che tra i doni offerti dai modenesi al Duca Alfonso e ai novelli sposi Ercole e Renea di Francia, vi erano «vino de Monte fusti dexi a parolo 6 per fusto a soldi 40 al quartaro». Anche il feudatario di Medola e Rancidoro già travagliato dai mali dell'età, il 20 ottobre 1610 chiede al Duca di «far condurre a Ferrara, circa 12 botticelle di vino de Monte». I terreni di questa valle, particolarmente vocati alla viticoltura, continuano, se pur con modeste superfici, a fornire questo vino dal sapore medievale attraverso principalmente la cosiddetta «uva toska». Uva che già nei suoi studi ampelografici del 1867, l'avvocato Francesco Agazzotti definiva l'«l'uva toska comune e quella toska gentile» come «Uva molto usitata e prosperante nell'Appennino, colla quale fassi vino gustoso, dissetante in modo distinto». Un'ulteriore conferma della presenza di questa vite nella val Dragone la si trova nelle catalogazioni riferite all'intero territorio nazionale di inizio '900, dove viene

riportato: «L'uva tosca è presente nelle colline Modenesi e nei prossimi Appennini sul versante settentrionale». Gli attuali vigneti conservano ancora i fabbricati per la vinificazione in loco. I vitigni coltivati sono tuttora, in buona parte, quelli autentici mantenuti attraverso innesti con le varietà storiche come, ad esempio, l'uva Tosca Comune, l'uva Tosca Gentile detta localmente «Uva Tosca Bisa» e la «Vuipra» che non trova però riferimenti ampelografici conosciuti” (Bellei et al., 2008).

Per quanto attiene l'areale reggiano di coltivazione dell'Uva Tosca, detta anche “Uva montanara”, è interessante quanto riporta Grego a fine anni '60: “... sino alla seconda guerra mondiale costituiva un vitigno tipico con una zona propria di coltura estendentesi nell'alto colle fin oltre la fascia dei terreni aridi calanchivi e delle argille scagliose. La zona dell'Uva Tosca si estendeva infatti quasi sovrana dalla valle dell'Enza a quella del Secchia attraverso tutto l'arco collinare provinciale da S. Polo d'Enza a Castellarano sul Secchia.

La trasformazione dell'economia agricola verificatasi dopo la guerra, e specialmente nel periodo degli anni cinquanta, l'esodo montano della popolazione rurale e il mutare del mercato vinicolo hanno decisamente influito sulla contrazione della produzione di Uva Tosca, con l'introduzione di altri vitigni ritenuti migliori qualitativamente, di più abbondante produzione, di maggior resistenza e costanza, di più alta gradazione alcolica...

Comunque, oggi l'Uva Tosca, seppure non più dominante come coltura tipica, mantiene, tuttavia, una buona diffusione in comunione con altri vitigni e la sua cultura è ancora importante nei comuni di Casina, Carpineti, Baiso, Castellarano, Toano, Castelnovo ne' Monti, Vetto d'Enza, Ciano d'Enza, San Polo d'Enza.

L'Uva Tosca ha grappoli di media grandezza, di aspetto compatto, cilindrico-piramidali, con una o due ali, acini di media grandezza, subrotondi, sovente quasi ellissoidali, polpa sciolta, con 2-4 vinaccioli grossi, con becco di media lunghezza. L'Uva Tosca dà vini leggerissimi, molto aciduli, di gradevole freschezza leggermente profumati, di tono armonico, ma di consumo prettamente locale, perché di bassa gradazione alcolica. Nella zona di montagna la produzione dell'Uva Tosca supera ancora la produzione delle altre uve e si aggira sull'80% di quella totale della regione agraria. È stata sempre ritenuta una varietà del vitigno Sangiovese, ma proprio recentemente il Cosmo ha smentito tale relazione considerandolo un vitigno a parte” (Grego, 1968).

Il progressivo abbandono delle aree montane giocò un ruolo decisivo nel ridimensionamento della coltivazione della Tosca, vitigno tipicamente “montano”, ma nei primi anni '90 Rinaldi e Valli (1992) l'annoverano ancora tra i vecchi vitigni di Reggio Emilia, ovvero tra quei vitigni minori ormai a forte rischio di erosione.

Secondo i dati del Censimento dell'Agricoltura del 2000, in Emilia-Romagna erano presenti ancora 44 ettari di Uva Tosca, di cui circa 38,5 nelle province di Modena e Reggio Emilia, ma la superficie si è decisamente ridotta negli ultimi anni; infatti il VI Censimento dell'Agricoltura, nel 2010, ne rilevava solo 10,49 ettari che nel 2020 si sono ulteriormente contratti a 4,8584 ettari.

Recenti lavori (Bocacci et al., 2005; Meglioraldi et al., 2013) avrebbero indicato il profilo unico di Uva Tosca N., la sua probabile relazione di parentela con Lambrusco Montericco e la presenza di una Tosca bianca, che potrebbe avere relazioni di parentela con Uva Tosca N.

Un importante lavoro di analisi genetica (D'Onofrio et al., 2021), che ha cercato di ricostruire una rete di parentela tra i vitigni italiani, suggerisce che il germoplasma di vite tradizionale provenga in gran parte da poche varietà centrali, geograficamente distribuite in diverse aree d'influenza genetica: Termarina (Sciaccarello), Orsolina e Uva Tosca sarebbero le principali varietà dell'Italia nord-occidentale e centrale, delle sorte di “capostipite” della variegata prole dei vitigni locali di questo areale.

Per Uva Tosca, poi, sono state riscontrate diverse relazioni “genitore/figlio” (D'Onofrio et al., 2021): con Uva Tosca bianca, accessione reperita nel Reggiano, Gradino, vitigno del germoplasma toscano noto anche con il nome di Uva napoletana e nipote di Garganega e Termarina-Sciaccarello, Vintaiu (=Vintaghju), vitigno presente in Corsica, e Vite di Roteglia, un vecchio ceppo centenario reperito a Roteglia di Castellarano (RE). Considerato che si ha notizia di una cappella di Roteglia da un diploma di Ottone III del 980, la coltivazione della vite nell'area, se non altro a supporto delle celebrazioni religiose, può essere datata piuttosto indietro nel



tempo, con la possibilità di aver originato un'abbondante prole, poi allevata da seme e moltiplicata, come era in uso nel passato.

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Province di Modena e Reggio Emilia.

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1881) – Cronaca Modenese di Tomasino de' Bianchi detto de' Lancellotti volume undecimo. In: *“Monumenti di storia patria delle provincie modenesi. Serie delle cronache tomo XII”*. Pietro Fiaccadori, Parma. 1881
- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Bellei S., Ballarini G., Magnoni A., Ronzoni G. (2008) – Il Modenese da gustare. Atlante dei prodotti tipici della provincia di Modena. Editoriale Giorgio Mondadori, Milano.
- Bertozzi V. (1840) – Viti della Provincia di Reggio; Manoscritto. In: Reggio Emilia, La provincia “Lambrusca”, di Ugo Bellocchi. Tecnostampa, Reggio Emilia, 1982.
- Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A. (2005) – Genetic Characterization of Endangered Grape Cultivars of Reggio Emilia Province. *Am. J. Enol. Vitic.* vol 56, n. 4: pp. 411-416.
- Bradshaw G. (1865) – Bradshaw's illustrated hand-book to Italy. Volume 10. W.J. Adams & sons, London.
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
- Cavazza D. (1923) – Viticoltura. Unione Tipografica-Editrice Torinese, Torino.
- 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.
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Grego A. (1968) – La vitivinicoltura nella geoeconomia del Reggiano. Tipo sud, Bari.
- Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.
- Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati.
- Marescalchi A. (1897) – Corrispondenza aperta – Risposte a quesiti. In: *Il coltivatore. Giornale di agricoltura pratica*, n. 11, 23 marzo 1897. Tipografia e lit. Carlo Cassone, Casale.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ed. Hoepli, Milano.
- Montanari G.C., Malavasi Pignatti Morano L. (2018) – Uve modenesi tra XVIII e XIX secolo. Edizioni Il fiorino, Modena.
- Moreschi B. (1880) – La viticoltura nella valle del Leo (provincia di Modena). In: *Giornale di agricoltura, industria e commercio del Regno d'Italia*, anno V, vol. X della nuova serie, n. 25 del 10 settembre 1880.
- Pasquin A.C. detto Valery (1842) – Bologne, Ferrare, Modene, Reggio, Parme, Plaisance et leurs environs, par M. Valery. Societe Belge de Librairie, Bruxelles.
- Rinaldi A., Valli R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. *Vignevini* n. 10: pp. 21-24.
- Roncaglia C. (1850) – Statistica generale degli stati estensi. Tipografia di Carlo Vincenzi, Modena.
- Tanara V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata “appresso Steffano Curti”, Venezia.
- Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. *L'Italia agricola* n. 4.
- Valvasense P. (1753) – Memorie per servire all'istoria letteraria. Appresso Pietro Valvasense. In *Merceria all'Insegna del tempo*.
- Vicini (1752) – I vini modanesi. Bacchanale di un accademico dissonante colle annotazioni. Per Franco Torri, Modena.

## NOTE

Le accessioni Uva Tosca Tebano (pianta originaria da Pratissolo di Scandiano RE) e Uva rosa o Pulera (da Santerno RA), presenti nella collezione del Crpv di Tebano, si sono rivelate uguali tra loro e assimilabili alla Russiola del Bosco Eliceo. Questo potrebbe far ipotizzare uno spostamento della Russiola con gli Este, che dal 1200 acquisirono anche le terre di Modena e Reggio. Probabilmente la confusione tra Tosca e Russiola, riscontrata nell'areale modenese-reggiano ove le due varietà erano evidentemente compresenti, può essere messa in relazione con la somiglianza tra gli acini, rotondi e non particolarmente colorati in entrambe.

Da rilievi nei vigneti relitti di Montefiorino (MO), culla del vino di Uva Tosca, o per meglio dire del "Vino de monte", si evince che si trattava di vigneti misti, con una prevalenza di Uva Tosca.

*Aldo Magnoni*, esperto di storia locale, riferisce che dal Cinquecento in poi il "Vino de monte" viene frequentemente citato dagli storici tra i doni offerti a duchi e cardinali di casa D'Este.










Nel passato recente i vignaioli del posto andavano a prendere partite di Lambrusco grasparossa da Castelvetro per colorare il loro vino di Tosca, che, viste le caratteristiche dell'uva e l'altitudine, era mediamente poco colorato. E da lì probabilmente prendevano anche maglioli di Grasparossa e di altri vitigni, che poi mettevano a dimora nelle loro vigne, nell'intento di fare un uvaggio in grado di dare un vino più robusto e colorato.

In zona si parla di Uva Tosca e/o Uva Tosca bigia. Questa è l'area del cosiddetto "Vino de Monte", dove con ogni probabilità i vigneti erano misti, visti i report "post-unitari" sullo stato della viticoltura nei vari areali d'Italia, che denunciano la presenza di troppi vitigni e spesso non tutti buoni nei vigneti e consigliano di andare verso una viticoltura più razionale.

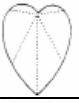
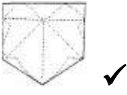


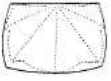


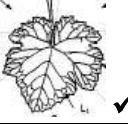
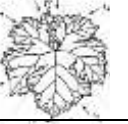


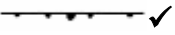

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

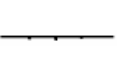

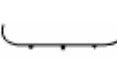
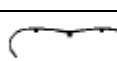
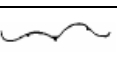



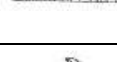




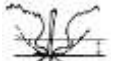





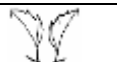
\*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.



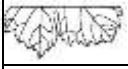


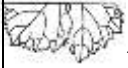






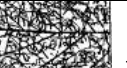


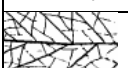
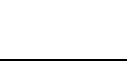


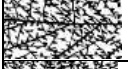






**GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.** Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.










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> )		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)
			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)
✓6	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 <sup>a</sup> foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 <sup>a</sup> 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)		













<b>FOGLIA ADULTA.</b> 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)
6 ✓	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 <sup>a</sup> biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 <sup>a</sup> biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 <sup>a</sup> 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 (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)	✓	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)	✓	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)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiolo)
 ✓	4 3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
 ✓		5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 ✓
	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		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas d'oc, Cinsaut)		

<b>GRAPPOLO.</b> Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioersivity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioersivity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto ( $\leq 80$ 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)
6 ✓	✓ 5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		✓ 5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)	 (✓ talora)	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo ( $\geq 240$ mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioersivity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208* UPOV - Bioersivity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto ( $\leq 30$ 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 ( $\geq 110$ mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioersivity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOERSIVITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso ( $\leq 100$ 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 ( $\geq 900$ 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 ( $\leq 8$ mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)		9 – Molto largo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Biodiversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obvoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Biodiversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Biodiversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)	4✓	3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		5 – Media (Chasselas dorato)
	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 Biodiversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Biodiversity -	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)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Biodiversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Biodiversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		2 – Incompleto (Sultanina)
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)



<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
<b>OIV 801</b>	VVS2	149 153	<b>OIV 802</b>	VVMD5	228 228
<b>OIV 803</b>	VVMD7	244 254	<b>OIV 804</b>	VVMD27	178 186
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	192 202	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	246 256
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Epoca di germogliamento medio-tardiva, di fioritura media e di maturazione tardiva (L).					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno di media vigoria, non particolarmente produttivo, predilige i terreni poveri e ben esposti, per avere una corretta maturazione. In certe annate può andare soggetto ad acinellatura e colatura. Predilige la potatura lunga.					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Presenta una certa sensibilità all'oidio, mentre sembra più tollerante verso le altre crittogame principali.					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Produce un vino non aromatico, di colore rosso chiaro, acidulo, piuttosto sapido, non particolarmente alcolico. In passato veniva utilizzata anche come uva da tavola. È adatta alla vinificazione in uvaggio con altri vitigni per ottenere prodotti freschi, da consumare giovani, anche nelle tipologie rosato e frizzante (L, A).					
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>					
<p><b>Foglia.</b> Media, cuneiforme, pentalobata, talora con seni laterali inferiori appena accennati. Seni laterali superiori a bordi sovrapposti e con base sagomata ad U. Seno peziolare poco aperto, conformato a V. Lembo tendenzialmente contorto, che tende a formare quasi un imbuto, con pagina superiore leggermente bollosa e nervature verde chiaro. Pagina inferiore con tomento coricato medio o medio-basso tra le nervature e peli eretti sulle nervature con densità media. Denti tendenzialmente a margini convessi, talora frammisti a denti con un lato concavo e uno convesso.</p> <p><b>Grappolo.</b> Conico, talora con 1 o 2 ali, da mediamente compatto a compatto a seconda del tipo di suolo su cui è coltivata la vite. Acino sferiodale, con buccia mediamente o poco pruinosa, di colore rosso scuro-violaceo.</p>					