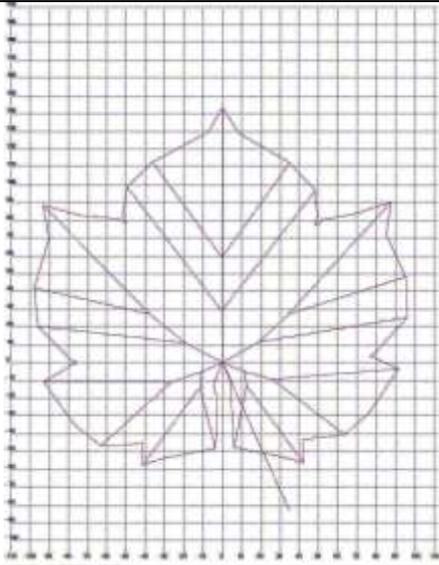




L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

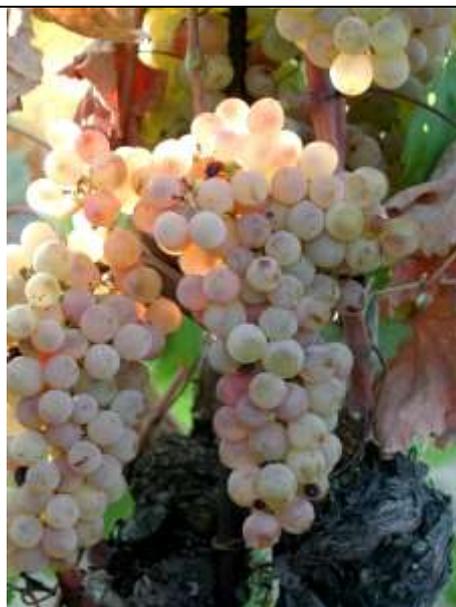
SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

BERTINORA RER V 046 (revisionata)

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: BERTINORA		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Rossola, Uva di Bertinoro, Rossella		
Sinonimie errate: Rossiola, Rossiola bianca		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Ova d'Bartnôra (<i>circondario di Cesena</i>)		
Rischio di erosione: MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Campo collezione 2007 Tebano (Rossola e Bertinora)	5+5+5	2007
2) Az. Agr. Ghetti Domenico e Stefano Marzeno di Brisighella (RA)	300+50	2004+2017
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione ASTRA 2007 Tebano di Faenza. <i>Materiale indicato come Bertinora Tebano replicato dalla collezione 1972; a questi si aggiungono le accessioni Bertinora Vespignani da Castrocaro e Rossola Bertinoro, che geneticamente presentano il medesimo profilo.</i>		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Acerbi (1825) cita, tra le “viti de’ contorni di Rimini”, una varietà Bertinoro e, tra le “viti de’ contorni di Cesena”, una varietà Bertinora; di cui però non si hanno descrizioni.

Durante i suoi viaggi in Romagna (1839), il conte Gallesio osserva, nella vigna del casino di Bertinoro del conte Guerrini di Forlì, l’Uva di Bertinoro o Rossella: “.. è conosciuta come Uva di Bertinoro e, specialmente dai contadini, coi nomi di Durella o Rossola: è un uva a grappoli grossi, cilindrico-piramidali, serrati, ad acini tondi, bianchi, a buccia giallognolo-chiara, coperto di un fiore rossiccio che la distingue da tutte le altre uve bianche; le foglie sono medie, semintere, al di sotto senza peluria e al di sopra di un verde-giallognolo; il loro picciolo è leggermente rossiccio e il peduncolo dei grappoli ha pure una sfumatura di rosso; la buccia degli acini è dura, con all’interno una velatura di rosso; il sugo è dolce. Ad esso si attribuisce l’eccellenza di quel vino sopra gli altri bianchi della Romagna”. Una descrizione che si attaglia perfettamente alle accessioni giunte fino a noi.

Nel vocabolario Romagnolo-Italiano del Morri (1840) alla voce “Ova”, uva, viene citata anche l’“Ova d’Bartnôra”.

Durante la mostra ampelografica di Forlì del 1876 (Comizio Agrario di Forlì, 1877), tra le uve bianche del Circondario di Cesena viene annoverata anche la Rossola: “L’Uva di Bertinoro, così chiamata nel circondario di Cesena, è l’identica che chiamasi Ròssola a Bertinoro, ridentissimo poggio, che s’ammanta di bei vigneti e sta nel circondario di Forlì. Ha grappolo medio serrato a pigna; acini grossi di un bel colore giallo-rosato, di buccia coriacea, di sapor dolce. È assai ricercata come uva mangereccia, perocchè il suo spesso fiocine la rende atta a lunga conservazione nell’inverno”. Nel paragrafo dedicato alle uve di Forlì: “La Ròssola, che più di rado dicesi Rossella, di Bertinoro, di Predappio, di Terra del Sole è la stessa uva che segnalasi per attitudine a lunga conservazione e altrove s’appella uva di Bertinoro; perocchè di colà si è diffusa sugli altri poggi di Romagna”.

Sempre nello stesso anno vede la stampa la “Relazione intorno alle condizioni dell’agricoltura in Italia”, in cui si legge, tra l’altro: “Rappresentano finalmente le più pregevoli uve da vino nel Cesenatico e in quelli di Rimini e di Ancona, la bertinora, il canino, l’albana, la vernaccia nera e bianca, la carpina ed il trebbiano” (Ministero di agricoltura, industria e commercio, direzione dell’agricoltura, 1876).

Nell’ampelografia del conte di Rovasenda (1877) si trovano solamente citate una “Bertinoro”, con rimando all’Acerbi (Rimini. A. 297), e una Rossella o Rosellina, con rimando all’area di Modena (Aggazzotti, e Giornale La vite e il vino. Milano; citata fra le uve di Mirandola), ma la descrizione dell’Aggazzotti non è sufficiente per affermare che si tratti dello stesso vitigno.

La descrizione e le sinonimie vengono poi confermate anche nei “Saggi ampelografici ed analitici intorno a

otto vitigni romagnoli” di Pasqualini e Pasqui (1878).

Nel “Bollettino ampelografico” del 1885 dedicato alle uve da tavola (Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, 1885) viene indicata anche la Bertinora tra le varietà coltivate in provincia di Forlì con questa finalità e in particolare viene rimarcata la sua conservabilità nel tempo (*fra quelle che si serbano per l’inverno*), rispetto ad altre.

Di nuovo la ritroviamo citata negli Annali della Stazione agraria di Forlì (AA.VV., 1890), dove si riportano alcune considerazioni in merito ad analisi eseguite tra il 1873 e il 1890, anche su piante di “*Rossola detta di Bertinoro*”, coltivata in quel di Bagnolo di Forlì. “*Nell’uve bianche il maggior peso di acini per cento di grappoli fu trovato nella qualità d’uva Albana (981). Seguono la Rossola di Bertinoro e il Trebbiano. Il minor peso di acini lo diede il Pagadebito (933 per mille). La maggior quantità di succo delle uve bianche dall’Albana 96,17 e la minore la Rossola di Bertinoro 70,00 per cento di acini. Il peso maggiore delle buccie si ottenne dall’Albana di Lugo 12,80 per cento di acini, quello dei vinaccioli della Rossola di Bertinoro, che raggiungono il peso di ben 17,5 per cento, e che perciò diede la minor quantità di succo. Lo zucchero fu trovato in quantità maggiore nella Rossola di Bertinoro (22,72 per cento cm.3 di mosto) e l’acidità fu riscontrata maggiore nel Trebbiano*”. In un altro passo degli annali, poi, sono fornite alcune ulteriori informazioni sul vitigno: “*La Rossola, che è anche, sebben di rado, detta Rossetta, di Bertinoro, di Predappio, di Terra del Sole, è la stessa uva, che segnalasi per attitudine a lunga conservazione; altrove è detta Uva di Bertinoro, (Cesena), poiché da colà si è diffusa agli altri poggi di Romagna*” (AA.VV., 1890).

Nell’Ampelografia dei vitigni romagnoli di Antonio Bazzocchi (1923), l’Uva di Bertinoro (Rossola, Rossola) viene così descritta: “*Quest’uva dà vini aromatici e liquorosi essendo ricca di sostanze zuccherine ma è soprattutto assai pregiata per il consumo da tavola perché bene si conserva durante tutto l’inverno. Matura nella seconda decade di settembre. Media delle misurazioni glucometriche: 17,64%. Tralcio sottile, color cannella chiaro, nodi medi e depressi, internodi brevi: gemme piccole, brune, appuntite. Foglia grande, rotondeggiante, trilobata, dentatura larga: pagina superiore verde scuro, inferiore più chiara: nervature medie, picciolo lungo e robusto. Esiste di questo vitigno una sottovarietà ben distinta la quale ha grappolo spargolo, molte volte alato, acino oblungo, color giallo ambrato. Questa sottovarietà, che matura nella seconda quindicina di settembre, è formata da vitigni assai robusti ed è nettamente da preferirsi al tipo sopra ricordato*”.

Il Marzotto (1925) descrive una Rossola bianca, che corrisponde all’Uva di Bertinoro e non va confusa con la Rossiola di Bologna, ma poi sbaglia ad identificare la Bertinora con l’Albanone descritto per la prima volta dal Tanara.

Viene ormai coltivata in rari esemplari per consumo familiare, in particolare come uva da mensa e da serbo.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La Romagna, con particolare riferimento al Bertinorese e al Ravennate.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

AA.VV. (1890) – Annali della Stazione Agraria di Forlì. Fascicolo XVIII, anno diciottesimo, 1889. Tipografia Luigi Bordandini, Forlì.

Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica dell’edizione del 1825. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi.

Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.

Bazzocchi A. (1923) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. Premiata Cooperativa Tipografica Forlivese, Forlì.

Comizio Agrario di Forlì (1877) – Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore.

Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino,

Torino.

Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Ed. Alfa, Bologna.

Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.

Ministero di agricoltura, industria e commercio (1885) – Bollettino ampelografico. Fascicolo XIX. Coltura e commercio delle uve da tavola in Italia. Tipografia eredi Botta, Roma.

Ministero di agricoltura, industria e commercio, direzione dell'agricoltura (1876) – Relazione intorno alle condizioni dell'agricoltura in Italia, Volume 1. Tipografia di G. Barbera, Roma.

Morri A. (1840) – Vocabolario Romagnolo-Italiano.

Pasqualini A., Pasqui T. (1878) - Saggi ampelografici ed analitici intorno a otto vitigni romagnoli.

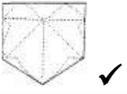
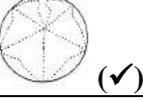
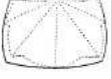
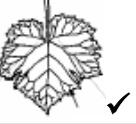
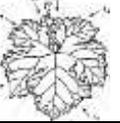
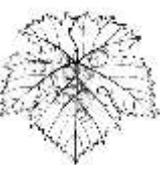
NOTE

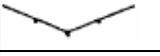
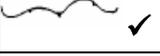
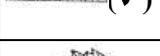
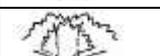
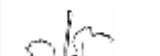
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

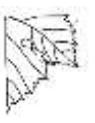
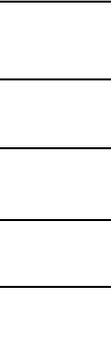
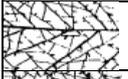
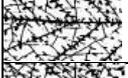
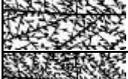
*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

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>)		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)
✓	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 (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, 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 cioutat)			

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)	 ✓	3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
	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)	✓	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 (≥ 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 – Obvoidale (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
(✓ se al sole)	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	6✓	✓ 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 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	141 149	OIV 802	VVMD5	222 232
OIV 803	VVMD7	244 244	OIV 804	VVMD27	182 190
OIV 805	VrZAG62	190 192	OIV 806	VrZAG79	248 252
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia nella prima decade di Aprile, fiorisce nella prima metà di Giugno, invaia nella prima metà di Agosto e matura tra fine Settembre e inizio Ottobre (L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno abbastanza vigoroso e produttivo. Primo germoglio fruttifero alla seconda o terza gemma, quindi è da preferire la potatura lunga. Su terreni fertili i grappoli sono più grossi e compatti (L, O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Sembra abbastanza sensibile all'Oidio, mentre tollera meglio la Peronospora (L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Veniva impiegata prevalentemente come uva da consumo fresco o da serbo (L, A).					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Grande, talora anche molto grande, cuneiforme/orbicolare, tri- o pentalobata, con seni laterali appena accennati e, i superiori, con base a V, aperti o chiusi. Seno peziolare a V, tendenzialmente chiuso o con lembi leggermente sovrapposti, ma talora anche aperto. Lembo contorto o anche piano, con pagina superiore abbastanza bollosa (da media a elevata), con nervature verde chiaro. Pagina inferiore con tomento coricato di medio-debole intensità tra le nervature e peli eretti sulle nervature praticamente quasi assenti. Denti irregolari con margini più spesso convessi, alternati a denti rettilinei o uncinati.</p> <p>Grappolo. Conico, talora con 1 o 2 ali, medio-spargolo o spargolo, ma anche più compatto in condizioni di terreni freschi e fertili. Acino sferoidale, medio o medio-piccolo, con la buccia piuttosto pruinosa, di colore giallo-verde, che nelle aree esposte al sole tende a prendere una colorazione rosata, da cui il nome di "Rossola". Polpa abbastanza soda.</p>					