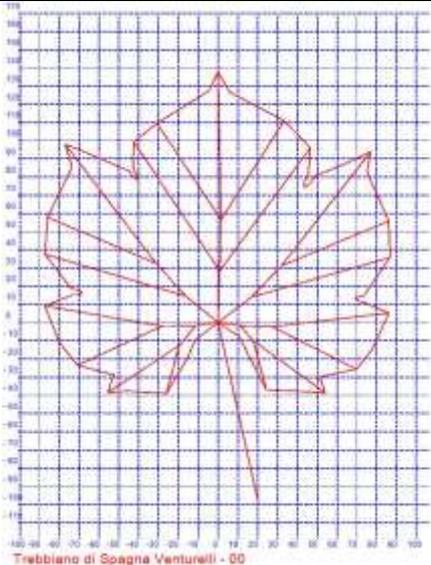




L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

TREBBIANINA B. RER V 003 (revisionata)

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: TREBBIANINA B.		Codice iscrizione Registro nazionale: 434
Sinonimi accertati: Trebbiano di Spagna, Trebbianino, Trebbianino di Spagna, Trebbiano romano		
Sinonimie errate: Greco bianco		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Tarbianèin (<i>Modena</i>)		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Venturelli Vincenzo, Modena	2 franche 100 innestate	1960 circa 1990 circa
2) Az. Agr. Claudio Plessi, Castelnuovo Rangone (MO)	200 circa	2000
3) ASTRA, Faenza (RA)	30	2007
4) Podere Sottoilnoce, Castelvetro (MO)	400+1700+1350	2013 + 2018 + 2019
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ASTRA, Tebano di Faenza – RA, collezione 2007 (<i>Trebbiano di Spagna Pedroni: materiale proveniente da Rubiera, MO</i>).		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nella descrizione delle varietà di vite coltivate in Toscana redatta dall'Acerbi (1825), si trova anche il "Tribbiano di Spagna altrimenti detta Uva Greca bianca", ma non sembra corrispondere al Trebbiano di Spagna ancora oggi sporadicamente presente in provincia di Modena. Quest'ultimo, infatti è una varietà con problemi di allegagione, probabilmente legati alla particolare morfologia florale, che determina grappoli tendenzialmente spargoli e con acini medio-piccoli, frammisti ad acinelli dolci. Acerbi, invece, parla di una varietà che produce grappoli grossi e serrati, con acini anch'essi grossi e rotondi.

Giorgio Gallesio (1839) durante una visita nella villa del conte Salimbeni ha occasione di descrivere le uve bianche del Modenese, tra cui anche la Trebbiana di Spagna: " È un'uva non abbondante in pianura ma comune nei colli ove produce un vino potentissimo". Durante una successiva visita a Modena, così descrive il Trebbiano di Spagna: "è un'uva a grappoli piccioli, sottili, pignati, piuttosto fitti, con acini minuti, giallognoli e generalmente con poco fiore". La fittezza dei grappoli lascia qualche dubbio, trattandosi come si è detto di varietà con fiori fisiologicamente femminili.

Sta di fatto che il vino "Trebbiano" della montagna modenese, già nella prima metà dell'Ottocento, aveva una certa reputazione, visto che anche Antoine Valery (bibliotecario di Versailles e scrittore di guide di viaggio) lo cita "Vin blanc de la Montagne (trebbiano) chanté comme excellent per Laurent le Magnifique, dans son petit poeme de Caccia al Falcone" (Valery, 1842). Il Trebbiano citato da Lorenzo il Magnifico molto probabilmente non era quello modenese e non è dato sapere la o le varietà di Trebbiano impiegate per fare questo vino bianco di montagna, ma sicuramente era denominato "Trebbiano" e questo è indice di pregio.

Il Trebbiano di Spagna potrebbe essere quella varietà che il Maini (1851) denomina Trebbianina o Trebbianella e differenzia dalla Tribbiana o Terbiana proprio per le dimensioni degli acini: "le grana sono più minute e rare".

Sicuramente calzante la descrizione fatta dall'Aggazzotti (1867) della Trebbiana di Spagna o Trebbiana romana, di cui dice: ".... Uva d'insigne merito per confezione di vini, e di non mai abbastanza raccomandata diffusione".

Ulteriori notizie della presenza del Trebbiano di Spagna in territorio modenese ci vengono da Lodovico Malavasi (1879), che descrisse le 90 varietà messe in coltivazione nei terreni della Villa di Staggia a San Prospero: ne parla come di un'uva pregiatissima, molto fertile e di "recente introduzione", anche se non specifica da dove arrivasse.

Successivamente il Vignocchi (1907) riporta: "Il trebbiano di Spagna dà un vino di un bel colore ambrato, un po' aromatico e che può andare come vino da dessert", confermando la buona qualità del vino ottenibile con il Trebbiano di Spagna.

Marzotto (1925) riprende la descrizione dell'Aggazzotti e raccomanda: “*Non si confonda questo con altro Trebbiano di Spagna di altri autori che appartiene al genere Greco dai grappoli corti e radi, detto anche Trebbiano di Benevento e Trebbiano greco*”. Tra questi autori vi è sicuramente il Molon (1906).

Nella rivista “L'Italia agricola” dedicata all'Agricoltura emiliana (1927), il Toni scrive: “... *il Trebbiano di Spagna, che fornisce un prodotto profumatissimo tanto che, se ben preparato, può considerarsi un vino da dessert*” (Toni, 1927; AA.VV., 1952).

L'esame di una recente descrizione ampelografica del Greco bianco della Lunigiana (Schneider *et al.*, 1993), consente di escludere anche questa possibile sinonimia.

Nelle ampelografie e negli scritti del passato viene più volte rimarcata la buona qualità del vino ottenibile con questa varietà, che oggi viene impiegata per lo più nella produzione di mosto cotto per Aceto Balsamico Tradizionale, come previsto dallo stesso disciplinare DOP.

Recenti lavori molecolari hanno individuato una relazione genitore/figlio che lega Albana a Trebbianina (D'Onofrio *et al.*, 2021); in effetti la foglia grande, bollosa e tomentosa, il grappolo spargolo e allungato e la sostenuta acidità del mosto, sono caratteri che accomunano le due varietà.

Nel 2009 (DM 27 marzo 2009; GU n. 146 del 26-06-2009) il Trebbiano di Spagna è stato iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite con il nome di Trebbianina e ammesso alla coltivazione in Emilia-Romagna con Determinazione n. 9852 del 5 ottobre 2009 (Nigro e Melotti, 2012; Pastore *et al.*, 2020).

A fine 2020 risultavano iscritti al catasto vigneti della regione Emilia-Romagna 9,2981 ettari di Trebbianina.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Provincia di Modena.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1952) - Viticoltura ed enologia modenese. Supplemento a “Il campagnolo: mensile di agricoltura pratica della provincia di Modena”. Stab. grafico P. Toschi, Modena.
- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825.
- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- 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.
- Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intrieri C. (2006) – Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell'Emilia Romagna. Atti convegno nazionale “I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali”. Torino 30 novembre-1 dicembre.
- 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.
- Malavasi L. (1879) – Contributo all'ampelografia modenese. Cesare Olivari, Modena.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ed. Hoepli, Milano.
- Nigro G., Melotti M. (2012) - Trebbianina, vitigno minore che fa grande un territorio. *Agricoltura*, dicembre.
- Pastore C., Fontana M., Raimondi S., Ruffa P., Filippetti I., Schneider A. (2020) – Genetic characterization of grapevine varieties from Emilia-Romagna (Northern Italy) discloses unexplored genetic resources. *American Journal of Enology and Viticulture*, vol. 71 (4): pp. 334-343.
- Schneider A., Mannini F., Argamante N. (1993) – I vitigni Liguri. In: Orientamenti per la vitivinicoltura ligure. Regione Liguria. Istituto grafico Silvio Basile, Genova.

Toni G. 1927 – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.

Valery A.C.P. (1842) - Bologne, Ferrare, Modene, Reggio, Parme, Plaisance et leurs environs par M. Valery.
Societe Belge de Librairie, Bruxelles.

Vignocchi G. (1907) – Il vino bianco. L'agricoltura modenese, anno XXXVI, n. 5; 71-73.

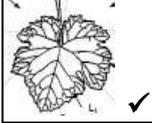
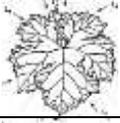
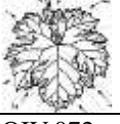
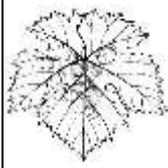
NOTE

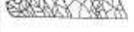
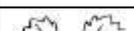
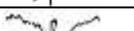
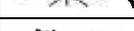
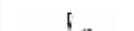
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

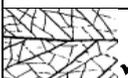
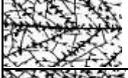
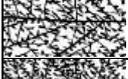
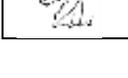
*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

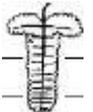
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.

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)	✓	
	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 (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)
<i>Verde-giallastro</i> ✓	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)
✓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 ^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, Ciliegiolo)
 ✓	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		
 ✓	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
 ✓	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas dorato)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)	✓	1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)	 ✓	3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
✓	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208* UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	✓ 1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)	 ✓	1 – Cilindrico (Barbera)
	✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)	 ✓	2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
 ✓	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	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
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		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 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	139 139	OIV 802	VVMD5	222 228
OIV 803	VVMD7	244 260	OIV 804	VVMD27	176 186
OIV 805	VrZAG62	192 192	OIV 806	VrZAG79	248 248
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia tra fine Marzo e la prima quindicina di Aprile, fiorisce tra fine Maggio e la prima decade di Giugno, invaia intorno a Ferragosto e matura tra fine settembre e i primi di ottobre.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno caratterizzato da vigoria elevata. La fertilità è media ed il primo germoglio fruttifero è intorno al 3°-4° nodo. I livelli produttivi sono buoni, anche con potatura a sperone (GDC), nonostante sia caratterizzato dalla presenza di fiori fisiologicamente femminili a stami riflessi (O).					
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)					
Buona tolleranza alla Botrite, media o medio-bassa all'Oidio.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Viene ancora oggi impiegato per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale, ma è molto interessante anche per la produzione di vini frizzanti e spumanti metodo classico (O). Dati medi di più anni di rilevazioni sul mosto: Brix 20,44 - Acidità totale 10,54 g/l - pH 3,09. Il vino che si ottiene attraverso una vinificazione in bianco standard è di colore giallo chiaro di buona intensità, con riflessi giallognoli. All'olfatto si percepiscono note floreali dolci, fruttate fresche (agrumi, pomacee), fruttate dolci (frutta esotica) e vegetali. Al gusto risulta abbastanza acido, leggermente amarognolo, di medio-buona struttura. Vista l'acidità sostenuta e la struttura importante (nel caso di produzioni equilibrate) è adatto alla spumantizzazione (O).					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
Foglia. Medio-grande o grande, cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare a V, aperto, e seni laterali superiori a V, poco profondi o appena accennati, tendenzialmente aperti. Denti spesso uncinati, ma anche a margine rettilineo e convesso. Pagina superiore mediamente bollosa e inferiore con densità dei peli coricati tra le nervature da media e elevata. Rari peli eretti sulle nervature.					
Grappolo. Lungo, conico o cilindrico, in genere con una vistosa ala, generalmente spargolo o molto spargolo. Acino rotondo, da medio-piccolo a medio, con buccia poco o mediamente pruinosa, di colore verde-giallo che tende a divenire di un bel giallo dorato quando esposta al sole.					