
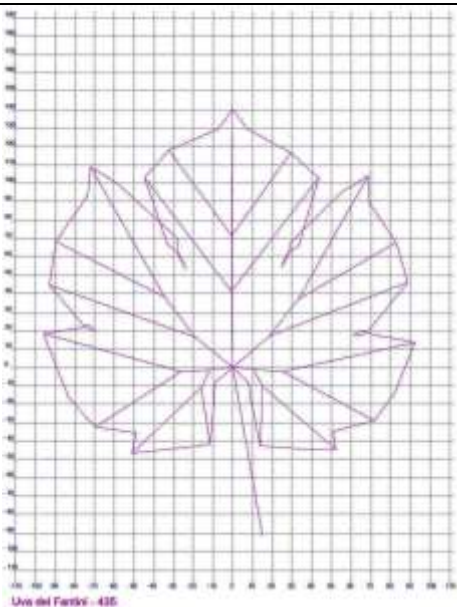




L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

UVA DEL FANTINI N. RER V 049 (revisionata)

| VITE | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Famiglia: <i>Vitaceae</i> | Genere: <i>Vitis</i> | Specie: <i>Vitis vinifera</i> L. |
| Nome comune: UVA DEL FANTINI N. | | Codice iscrizione Registro nazionale: 435 |
| Sinonimi accertati: Pianoro 350, P350, Centenaria del Fantini, Vite centenaria di Pianoro | | |
| Sinonimie errate: | | |
| Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</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) Podere Riosto – Pianoro (BO) | 35 | 2002 |
| 2) Pianta centenaria in località Pianoro (via Colliva-via Ermagnano) | 1 | secolare |
| 3) ASTRA Innovazione e Sviluppo, via Tebano 45 – Faenza (RA) | 30 | 2007 |
| Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ASTRA Tebano di Faenza (RA) collezione 2007 (<i>Materiale prelevato dalla pianta centenaria ritrovata nei boschi di Badolo, comune di Pianoro BO</i>) | | |
|  |  | |
| <i>Apice del germoglio prima della fioritura</i> | <i>Schema della foglia media</i> | |



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Le piante ad oggi presenti derivano da un'unica pianta secolare, rinvenuta in località Badolo in comune di Pianoro. Questa vite era stata fotografata nel 1965 da Luigi Fantini, studioso del territorio bolognese, che gli attribuì un'età di circa 300 anni. La foto era accompagnata da una breve descrizione: *“dal grosso tronco (cm 120 di circonferenza) si espandono in direzione nord e sud, rigogliosissimi tralci per una lunghezza complessiva d'una trentina di metri. Produce annualmente dai 5 ai 6 quintali di ottima uva nera”* (Fantini, 1971).

Dopo un lungo periodo di abbandono, nel 2000, Stefano Galli, responsabile della sezione LIPU di Pianoro, ritrovò la vite centenaria in condizioni pessime e sopraffatta dai rovi e si rivolse al titolare della vicina azienda vitivinicola Podere Riosto, Alessandro Galletti, per avere consigli e aiuto per salvarla. Il tronco originario era molto rovinato, ma opportuni interventi di “restauro” e potatura permisero di salvare la “vecchia signora dell'Appennino”. Per essere certi di non perdere l'importante risorsa genetica, alcune gemme derivate dalle prime potature furono sovra-innestate su viti delle vigne di Podere Riosto (Fontana e Filippetti, 2006).

Le analisi isoenzimatiche hanno messo in luce un pattern GPI PGM comune ad altri vitigni iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite: Aleatico (n.), Bellone (b.), Bonamico (n.), Francavidda (b.), Negretto (n.), Nerello cappuccio (n.), Perricone (n.), Uva di Troia (n.)

Nell'ambito di questi si è proceduto ad un primo confronto su base morfologica, che ha escluso, come ovvio, l'identità con le varietà a bacca bianca e, tra quelle a bacca nera, con Perricone, Nerello cappuccio e Uva di Troia, lasciando dei dubbi su Negretto, Bonamico e Aleatico. Infatti, il Negretto è storicamente coltivato sul territorio bolognese mentre gli ultimi due vitigni rappresentano antiche varietà toscane che potevano essere giunte a Pianoro attraverso la via che collega Bologna a Pistoia.

Le analisi molecolari hanno permesso di escludere l'identità con questi tre vitigni e non hanno individuato alcun rapporto di parentela (Fontana *et al.*, 2006).

Nel 2020, i curatori del Vitis International Variety Catalogue (VIVC) hanno visto che il profilo genetico di Uva del Fantini era uguale a quello di Granadera, una varietà del germoplasma di Castilla-La Mancha reperita in rari esemplari durante una ricognizione negli anni 2006 e 2007 nella provincia di Toledo (Mena Morales, 2013; Mena *et al.*, 2014). Questa varietà sarebbe quindi al momento presente in due areali molto distanti e con gli elementi noti ad oggi non è possibile stabilire il luogo d'origine.

Con DM 27 marzo 2009 la vite Centenaria fotografata dal Fantini è stata iscritta nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite con il nome di Uva del Fantini.

Con Determinazione n. 9852 del 5 ottobre 2009 la varietà Uva del Fantini è stata iscritta nell'elenco delle varietà “in osservazione” per la regione Emilia-Romagna, per poi passare, con Determinazione n. 9117 del 9

luglio 2012, nell'elenco delle varietà "idonee" alla coltivazione.
A fine 2020, in Regione, risultavano coltivati con Uva del Fantini 5346 m² di superficie.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Appennino bolognese.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO










- Bignami C., Filippetti I., Fontana M., Imazio S., Pastore C. (2015) – Uva del Fantini. Italian Vitis Database. Disponibile on-line: <https://vitisdb.it/varieties/ampelometry/1489>.
- Fantini L. (1971) - Antichi edifici della montagna bolognese. Bologna.
- Fontana M., Arias M. (2012) – La vite di Luigi Fantini. In: “*Al Sâs. Storia, natura, cultura*” n. 26: 31-36.
- Fontana M., Filippetti I. (2006) – Le vigne dei padri. *Il Divulgatore* n. 2-3: 46-60.
- Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intriери 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.
- Fusini U. (2003) - La vite del Fantini. In: “*Savena, Setta, Sambro*”, n. 24: 111-114.
- Galli S. (2014) - Nascosta sotto un olmo la vite del Fantini. In: “*Nelle valli bolognesi*”, n. 23: 12-13.
- Mena A., Martinez J., Fernandez-Gonzalez M. (2014) – Recovery, identification and relationships by microsatellite analysis of ancient grapevine cultivars from Castilla-La Mancha: the largest wine growing region in the world. *Genetic Resources and Crop Evolution* 61 (3) 625-637.
- Mena Morales A. (2013) – Recuperación, Caracterización y Conservación de Variedades de Vid (*Vitis vinifera* L.) minoritarias de Castilla-la Mancha. Universidad de Castilla-la Mancha, Facultad de Ciencias Ambientales y Bioquímica, Departamento de Ciencias Ambientales, Toledo, Tesis Doctoral.

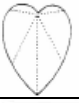
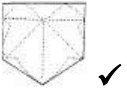


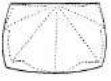


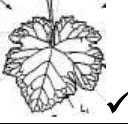
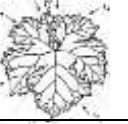


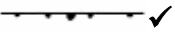

NOTE




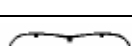
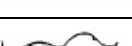

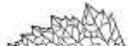
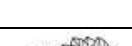
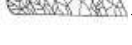



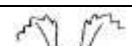
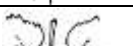

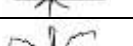


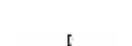


DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)



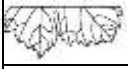
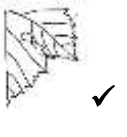

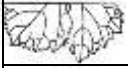


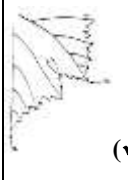

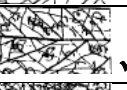
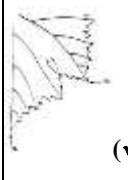

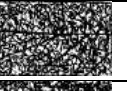


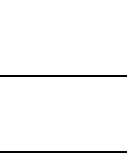
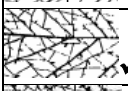




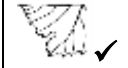



*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.










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 (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM) |
| | 7 – Forti (Carignan) | | |
| | 9 – Molto forti (Villard Noir) | | |

| OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25 | PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE | OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26 | BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|  | 1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay) | | 1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot) |
|  | 2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina) | | 3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay) |
|  | 3 – Involuto (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB) | ✓ | 5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon) |
|  | 4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM) | | 7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots) |
|  ✓ | 5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga) | | 9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>) |
| OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27 | FORMA DEI DENTI | OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29 | ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE |
|  | 1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>) | | 1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB) |
|  | 2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco) | | 3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico). |
|  ✓ | 3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon) | ✓6 | 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 | | |
|  | 1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot) | | |
|  | 3 – Poco profondi (Gamay) | | |
|  | 5 – Medi (Merlot, Barbera) | | |
|  | 7 – Profondi (Primitivo) | | |
|  | 9 – Molto profondi (Chasselas ciutat) | | |

| 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) | ✓6 | 5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay) |
| | 7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga) | |  |
| | 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) |
| ✓6 | ✓ 5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa) | ✓6 | ✓ 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 – Obovoidale (Zibibbo) |
|  | 4 – Ellissoidale stretto (Ansonica) |  | 9 – Corniforme (Pizzutello bianco) |
|  | 5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria) |  | 10 – Fusiforme |
| OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8 | COLORE DELLA BUCCIA | OIV 227 A UPOV – Bioversity – | QUANTITÀ DI PRUINA |
| | 1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano) | | 1 – Nulla o molto scarsa |
| | 2 – Rosa (Chasselas rosè) | | 3 – Scarsa (Terrano) |
| | 3 – Rosso (Chasselas rouge) | ✓ | 5 – Media (Chasselas dorato) |
| | 4 – Grigio (Pinot grigio) | | 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) | | 2 – Leggermente soda (Italia, Regina) |
| | 7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux) | | |
| | 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) | | 2 – Incompleto (Sultanina) |
| | 4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère) | | |
| | 5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon) | ✓ | 3 – Completo (Riesling) |

| MARCATORI MOLECOLARI | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|----------------|---------|---------|
| OIV 801 | VVS2 | 133 157 | OIV 802 | VVMD5 | 240 240 |
| OIV 803 | VVMD7 | 239 253 | OIV 804 | VVMD27 | 185 194 |
| OIV 805 | VrZAG62 | 187 197 | OIV 806 | VrZAG79 | 251 257 |
| OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L) | | | | | |
| L'epoca di germogliamento è media (contemporanea a Barbera), come pure quella di fioritura (circa 1 settimana dopo Barbera), mentre l'invasatura è medio-tardiva (1 settimana dopo Barbera) e la raccolta è tardiva. La fertilità del vitigno è risultata media, pari a circa 1,5 grappoli per germoglio, quando potato a tralcio lungo (O). | | | | | |
| OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L) | | | | | |
| Il vitigno Uva del Fantini è caratterizzato da una vigoria medio-elevata e raggiunge livelli produttivi piuttosto buoni (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) | | | | | |
| Comportamento nella media. | | | | | |
| OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L) | | | | | |
| <p>Uva probabilmente a duplice attitudine, poiché le bacche sono grosse e molto buone da mangiare fresche. Il vino che se ne ottiene è di colore rosso-rubino non particolarmente intenso ma vivace e brillante, con riflessi violetti.</p> <p>Il profilo aromatico è sicuramente un aspetto peculiare e interessante: oltre a delicate note floreali, spicca un fruttato ricco di frutti rossi e in particolare di amarena.</p> <p>Il vino al gusto risulta piacevole, poco astringente, sapido anche se leggermente carente nella struttura (O).</p> <p>Il contenuto polifenolico e l'estratto secco non particolarmente elevati non consentono di ottenere vini longevi e strutturati, mentre si può ipotizzare un buon risultato attraverso la vinificazione con macerazione carbonica, che ne esalta il fruttato, o con una vinificazione in bianco e successiva spumantizzazione.</p> <p>Attraverso opportune tecniche colturali finalizzate al contenimento della produzione è certamente possibile ottenere un leggero incremento del contenuto zuccherino e fenolico che per mezzo di una vinificazione in rosso tradizionale si potrebbe concretizzare in un vino da utilizzare in purezza, in un arco di tempo breve, oppure in tempi più lunghi qualora tagliato con piccole percentuali di vini più strutturati (Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot).</p> | | | | | |
| DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE | | | | | |
| <p>Foglia. Grande, cuneiforme, pentalobata, con lembo contorto, abbastanza lucido, con nervature verde chiaro. Seno peziolare aperto, a V, e seni laterali superiori a parentesi graffa o ad a U, mediamente profondi e con margini sovrapposti. Pagina inferiore con rari peli eretti sulle nervature e peli coricati tra le nervature con densità bassa. Denti generalmente a margini convessi, talora qualche dente uncinato.</p> <p>Grappolo. Medio, conico, con 1 o 2 ali, di media compattezza. Acini sferoidali, medi o più che medi, mediamente prinosi, con buccia di colore blu-nero. La polpa risulta leggermente consistente e molto fruttata.</p> | | | | | |