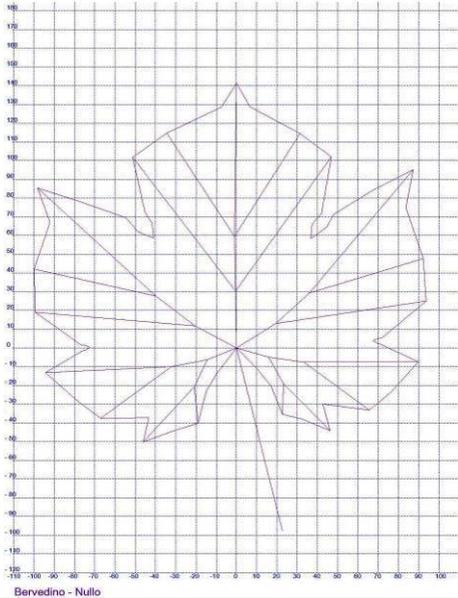


BERVEDINO RER V006

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: BERVEDINO		Codice iscrizione Registro nazionale: 24 (= 261)
Sinonimi accertati: VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, Piccabon		
Sinonimie errate: Erbaluce, Cortese.		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: Medio-elevato		
Data inserimento nel repertorio 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 02/07/2014
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Mossi – Albareto di Ziano Piacentino	107	2003
2)		
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Azienda Mossi – Albareto di Ziano Piacentino. <i>L'accessione in conservazione proviene dalla Val d'Arda.</i>		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Fino a poco tempo fa non si avevano notizie in merito all'origine e alla diffusione di questo vitigno. Recenti studi molecolari (Torello Marinoni *et al.*, 2009; Mannini *et al.*, 2010) hanno però stabilito la sinonimia tra Vernaccia di San Gimignano, Canaiolo Bianco (vitigni toscani), Piccabon (vitigno ligure) e Bervedino (vitigno piacentino). Altri autori contrastano la sinonimia con Canaiolo Bianco, ma confermano le altre (Storchi *et al.*, 2011). I vini di Vernaccia erano noti ed apprezzati sin dal Medio Evo e non è difficile credere che materiale di moltiplicazione di questo vitigno venisse richiesto anche al di fuori dell'area di produzione tipica del vino. Solo per fare un esempio, la Vernaccia di Corniglia era stimata dal Boccaccio e in una novella di Franco Sacchetti (1332-1400) si parla proprio dell'introduzione in Toscana di maglioli di Vernaccia dalle "Cinque Terre": "*Messer Vieri de' Bardi, ... pensò trovare modo di far venire magliuoli da Portovenere della vernaccia di Corniglia*" (Sacchetti, 1724; Torello Marinoni *et al.*, 2009; Targioni-Tozzetti, 1852).

Si può quindi ipotizzare che dalla Liguria il vitigno sia giunto anche nel Piacentino, tanto più che la cosiddetta via del sale collegava Piacenza a Genova, passando per la Valtrebbia, già in epoca tardo Romana e Medievale.

Il Bervedino viene descritto in modo dettagliato, per la prima volta, da Fregoni e collaboratori nel 1963: "*Un tempo conosciuta e largamente coltivata nella provincia di Piacenza, questa cultivar ha visto via via ridurre la sua area di diffusione; attualmente riveste ancora importanza secondaria in alcune particolari vallate (Val d'Arda). Il vitigno è originario del Piacentino. Non si conoscono sinonimie*" (Fregoni *et al.*, 1963).

Probabilmente la denominazione locale di Bervedino è recente, visto che nell'Ampelografia del Rovasenda non se ne trova traccia, mentre si legge di una "Vernaccia di collina" di Piacenza che l'autore aveva anche nella sua collezione di Bicocca (Rovasenda, 1877).

Nella Corografia di Zuccagni-Orlandini (1838), poi, si legge: "*Nei campi di Bobbio di migliore esposizione, la massima parte delle viti sono Trebbiano, Verdea, Vernaccia ed altre uve bianche: vengono poste a filari, e tenute basse. Conseguentemente il vino anche ordinario riesce buono e generoso; ed ottimo poi è lo scelto, sebbene preparato con metodi imperfettissimi*".

Diverse altre sono le citazioni relative alla coltivazione della Vernaccia nel Piacentino, quindi si può ragionevolmente supporre che la denominazione Bervedino sia un termine locale attribuito alla Vernaccia solo in epoca più recente.

Dalle testimonianze orali si desume che un tempo il Bervedino era abbastanza coltivato, mentre i dati degli ultimi Censimenti dell'Agricoltura riportano numeri veramente minimi: nel 2000, in Emilia-Romagna, e segnatamente nel Piacentino, veniva censita una superficie coltivata a Bervedino pari a 3 ettari, che è scesa a 2,72 ettari secondo le risultanze del VI Censimento, realizzato nel 2010.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Piacentino

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Boselli M., Venturi A. (1993) – Descrizione ampelografia di alcune varietà coltivate in Emilia-Romagna.

Vignevisini n. 5: 55-60.

Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.

Cosmo I., Sardi F., Calò A. (1962) – Bervedino. Principali vitigni da vino coltivati in Italia. Volume II. Ministero dell'Agricoltura e Foreste, Longo & Zoppelli, Treviso.

Fregoni M., Gambi G., Boninsegni G. (1963) – Descrizione ampelografica dei vitigni locali del Piacentino. Unione Tipografica Editrice Piacentina, Piacenza. CCIAA di Piacenza.

Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Università Cattolica S.C. Cattedra di Viticoltura Piacenza.

Galet P. (2000) – Dictionnaire Encyclopédique des Cépages. Hachette Pratique, Parigi.

Mannini F., Schneider A., Argamante N., Moggia P., Tragni R. (2010) – Contributo alla salvaguardia e alla valorizzazione di vitigni minori autoctoni della Liguria di Levante. Atti del III congresso internazionale sulla viticoltura di montagna. Castiglione di Sicilia (CT), 12-14 maggio 2010.

Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste (1988) – Catalogo nazionale delle varietà di viti. Istituto Sperimentale per la Viticoltura, Conegliano.

O.I.V. (1996) - Liste Internationale des Variétés de Vigne et de leurs Synonymes. O.I.V., Parigi.

Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.

Sacchetti F. (1724) – Delle Novelle di Franco Sacchetti, cittadino fiorentino. Firenze.

Storchi P., Armani A., Randellini L., Giannetto S., Meneghetti S., Crespan M. (2011) – Investigations on the identity of 'Canaiolo bianco' and other white grape varieties of central Italy. *Vitis* 50 (2): 59-64.

Targioni-Tozzetti G. (1852) – Notizie sulla storia delle scienze fisiche in Toscana. Dalla I. e R. Biblioteca Palatina, Firenze.

Torello Marinoni D., Raimondi S., Ruffo P., Lacombe T., Schneider A. (2009) – Identification of grape cultivars from Liguria (north-western Italy). *Vitis* 48 (4): 175-183.

Venturi A., Fontana M. (1999) – I vitigni dell'Emilia Romagna. Le varietà raccomandate ed autorizzate alla coltivazione. A cura di CRPV.

Zuccagni-Orlandini A. (1838) – Corografia fisica, storica e statistica dell'Italia e delle sue isole. Supplemento al volume quarto. Presso gli editori, Firenze.

NOTE

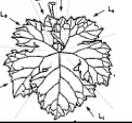
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

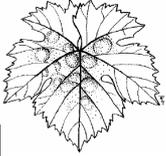
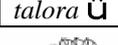
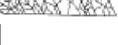
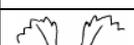
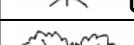
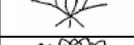
*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari

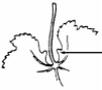
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno

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)	ü	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
ü			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)	ü	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
ü	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
	5 – Media		
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
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>)
ü	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	ü	
	5 – Rosso (Mourvedre)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
ü	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)	ü	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)		
ü			

	<p>4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)</p>		
---	--	--	--

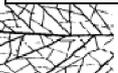
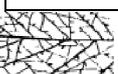
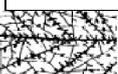
FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	<p>1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)</p>		<p>1 – Cordiforme (Petit verdot)</p>
	<p>3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)</p>		<p>2 – Cuneiforme (Merlot)</p>
	<p>5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)</p>		<p>3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)</p>
	<p>7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)</p>		<p>4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)</p>
	<p>9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i>, Emperor)</p>		<p>5 – Reniforme (Rupestris du lot)</p>
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
	<p>1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)</p>	<p>ü</p>	<p>1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)</p>
	<p>2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)</p>		<p>2 – Al punto peziolare (Zibibbo)</p>
	<p>3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)</p>		<p>3 – Fino a 1^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)</p>
	<p>4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)</p>		<p>4 – Fino a 2^a biforcazione (Traminer aromatico)</p>
	<p>5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)</p>		<p>5 – Oltre la 2^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)</p>

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, Aglanico, 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)	
 talora ü	3 – Involuto (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		ü	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)	
 ü	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)	
 talora ü	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).	
 ü	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)		ü Talora anche 6	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
 ü	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Piccolit, Sangiovese)	
 Più spesso	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)	
 ü	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)	
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 ü	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 PEZIOLORE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLORE DELIMITATA DALLE NERVATURE
ü	1 – Assenti (Chasselas dorato)	ü	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)

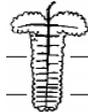
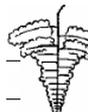
OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
 ü	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)	 ü	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
ü	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
		 ü	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)
 ü	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)	ü	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)		
 ü	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli

OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (• 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		ü 5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)	 ü	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)
	ü 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)	ü	
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)
		Ü	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
 Ü	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)
Ü	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	Ü	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)
 Ü	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
Ü	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)

	3 – Rosso (Chasselas rouge)	ü	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
ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	ü	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
ü	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)	ü	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI

OIV 801	VVS2	135 143	OIV 802	VVMD5	225 225
OIV 803	VVMD7	239 249	OIV 804	VVMD27	182 188
OIV 805	VrZAG62	188 190	OIV 806	VrZAG79	238 244

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Le fasi fenologiche si collocano tutte in epoca media (L).

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Si tratta di un vitigno vigoroso e produttivo, che mal si adatta a terreni ricchi ed umidi, dove si può manifestare acinellatura e difficoltà di maturazione. Il distacco dal pedicello è difficile (L).
Si adatta sia a potatura mista che corta (L).

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)

Presenta una certa sensibilità verso la Botrite.

OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

In purezza origina un vino fresco e gradevolmente fruttato, ma si presta maggiormente agli uvaggi con Melara e Santa Maria (L).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE

Foglia. Cuneiforme, con tre, ma spesso anche con 5 lobi, anche se i seni laterali inferiori sono poco profondi o appena accennati. Il seno peziolare è conformato a V, talora a parentesi graffa, aperto. I seni laterali superiori sono generalmente aperti, con base sagomata a parentesi graffa, mediamente profondi.

Il denti sono irregolari, prevalentemente con un margine concavo e uno convesso, anche se talora non mancano denti rettilinei. Il lembo è generalmente contorto, ma talora si trovano foglie con i margini leggermente sollevati verso l'alto (involuti). La pagina superiore è mediamente bollosa e l'inferiore presenta scarso tomento coricato tra le nervature e peli eretti sulle nervature con densità da debole a media.

Grappolo. Medio-piccolo (peso medio 260 g), conico, da medio a compatto, con peduncolo corto, acini medio-piccoli, sferoidali, con buccia di colore verde-giallo, mediamente pruinosa.