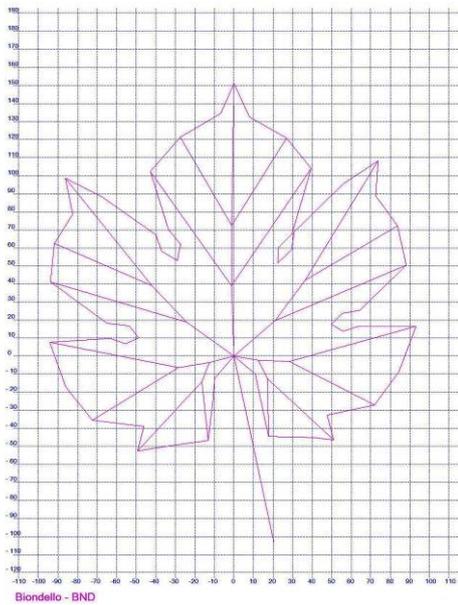


BIONDELLO RER V034

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: BIONDELLO		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Biundèll (Romagna)		
Rischio di erosione: MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2014
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) ASTRA Innovazione s.r.l. in Faenza (RA)	5	2007
2)		
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza RA (<i>Materiale duplicato dalla collezione 1972. Materiale originario proveniente da Bertinoro FC</i>)		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nella versione latina del 1304 del Trattato dell'Agricoltura (*Liber commodorum ruralium*) di Pier de Crescenzi si legge di un'uva "buedella" (Albonetti, 1982), ma nelle volgarizzazioni successive in lingua italiana si trova: "Sono ancora altre maniere d'uve assai buone, sì come la linodella, la quale fa buon vino, e serbabile, che appo il Pisano massimamente si pianta" (De Crescenzi e De Rossi, 1805). La linodella doveva essere un'uva molto popolare se è vero che la Smorfia attribuisce a quest'uva il numero 84, ma è difficile stabilire se sia lo stesso del Biondello diffuso nel Forlivese e di cui si trova traccia documentata solo dall'Ottocento.

Nel fascicolo X del Bullettino ampelografico (1879), a proposito delle uve del circondario di Cesena, si legge: "Il Bianchello è identico a quello di Rimini e somiglia al Biondello di Forlì e al Pecorino d'Ancona".

Inoltre, in merito alle uve del Forlivese: "Il Biondello di Forlì assai somiglia al Delupeccio di Perugia e al Bianchello di Rimini". Infine, viene indicato un "Dorello di Forlì" che è diverso da quello di Cesena (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879).

Nel fascicolo XVI del Bollettino ampelografico, invece, vengono descritti due vitigni del Ravennate, la Paradisa, che secondo alcuni autori sarebbe il "Biondello grosso" e la Lanzesa, che alcuni indicherebbero come "Biondello piccolo" (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1883).

Successivamente anche il Marzotto (1925), descrivendo la Paradisa verde, ribadisce che secondo alcuni sarebbe il Biondello grosso.

In merito a Dorello, esiste una descrizione morfologica del Bazzocchi (1923), che riferisce di un vitigno con foglia trilobata, con lobi poco profondi, e pagina inferiore tomentosa, che non ha nulla a che fare con l'accessione di Biondello (o Dorello) conservata in collezione a Tebano di Faenza, che ha foglie pentalobate, con seni ben evidenti, ed è solo leggermente aracnoidea.

Il Manzoni (1977) scrive di un'uva Biondella o Biancale, detta anche Bionda: "Varietà di uva molto produttiva diffusa nelle colline Riminesi e in quelle della Repubblica di San Marino che dà un vino amabile, limpido, paglierino, asciutto, frizzante usato per l'imbottigliamento e per il consumo familiare".

Da queste poche indicazioni si evince una somiglianza con il Bianchello, ovvero Trebbiano toscano, ma non si riesce a stabilire se effettivamente si tratti di questa varietà o meno.

Evidentemente le uve bianche non immediatamente ascrivibili ad un tipo noto e che tendevano ad assumere una colorazione dorata se esposte al sole venivano indicate genericamente come Biondello o Dorello, ma certamente esisteva un tipo ben preciso dietro la denominazione Biondello, quello che oggi chiameremmo il true-to-type.

A seguito di una ricognizione di fine anni '60 (tesi Cristoferi) furono collezionate a Tebano una serie di

accessioni di varietà minori che stavano scomparendo, tra queste una di Biondello o Dorello, reperita in una azienda di Bertinoro in provincia di Forlì, area tipica per questa qualità di uva, che riteniamo essere il vero Biondello (Albonetti, 1982).

Le analisi genetiche relative all'accessione conservata a Tebano non hanno, al momento, evidenziato sinonimie con varietà note o altre accessioni collezionate.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Provincia di Forlì-Cesena.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Albonetti G. (1982) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori Romagnoli. Tesi di laurea, anno accademico 1981-82. Università di Bologna, facoltà di Agraria.

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

Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo X. Tipografia Eredi Botta, Roma.

Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1883) – Bollettino Ampelografico, fascicolo XVI. Tipografia D. Ripamonti, Roma.

De' Crescenzi P., De Rossi B. (1805) - Trattato della agricoltura di Pietro de' Crescenzi traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.

Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati

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

Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia-Romagna. Vignevini, supplemento al n. 12.

NOTE

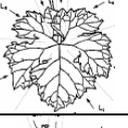
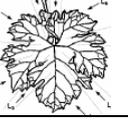
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

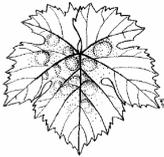
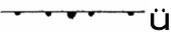
*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GI BA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

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>)	ü	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
ü 4		ü	3 – Bassa (Riesling)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
		ü	7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		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)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
ü	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
ü	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)
ü	3 – Bronzato (Pinot nero)	ü	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)		

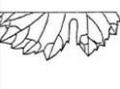
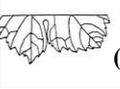
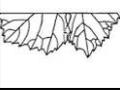
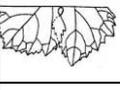
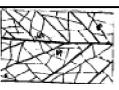
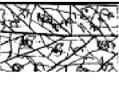
	<p>4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)</p>		
---	--	--	--

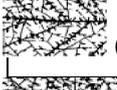
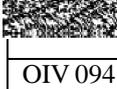
FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto 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)
ü	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)	ü	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)	ü	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 (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	(Ü)6	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, Piccolit, 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, Ciliegliolo)
	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)

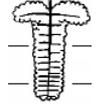
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
ü (raramente 1 dente)	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)	 ü	1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
 (ü)	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
 ü	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)	 ü	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)
 (ü)	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 (<i>Rupestris du Lot</i>)		
	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)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
ü	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)
 2ü	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)	 ü	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)	4ü	1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
			ü
 ü	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)	4ü	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
 ü	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)	4ü	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
ü	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)	ü	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 – Troncovoidale (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)	ü6	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)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)			
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		3 – Molto soda (Sultanina)	
9 – Molto forte				
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)	ü	1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)			
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		3 – Completo (Riesling)	
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)			

MARCATORI MOLECOLARI

OIV 801	VVS2	139 149	OIV 802	VVMD5	222 222
OIV 803	VVMD7	246 250	OIV 804	VVMD27	176 176
OIV 805	VrZAG62	198 200	OIV 806	VrZAG79	246 248

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

Germoglia nella prima decade di aprile, fiorisce tra fine maggio e inizio giugno e invaia a fine luglio. La maturazione di raccolta (10-15 di ottobre) viene raggiunta circa 10-12 giorni dopo Trebbiano romagnolo (O, L).

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

Vitigno vigoroso, con portamento espanso e produzione buona e abbondante. La fertilità delle gemme basali è buona (primo germoglio fruttifero al primo o secondo nodo), quindi si può adottare anche la

potatura corta. Il primo grappolo pende dal terzo o quarto nodo (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)

Presenta una certa sensibilità alla Botrite, mentre è poco sensibile a peronospora e oidio (L).

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

Uva da vino.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE

Foglia. Grande, cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare a V o a parentesi graffa, aperto, e seni laterali superiori ad U, aperti o a lobi leggermente sovrapposti, talora anche chiusi. Sulla pagina superiore nervature verdi o talora appena sfumate di rosa nel punto peziolare. Pagina inferiore con rari peli coricati tra le nervature e sulle nervature peli eretti con densità da media a bassa. Denti più spesso uncinati, talora anche convessi o un misto dei due.

Grappolo. Lungo sui 20 cm, non particolarmente grosso (250-350 g), conformato ad imbuto, da medio a compatto, più spesso con 1-2 ali o anche più. Acino sferico, di colore verde-giallo, abbastanza .