



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

LAMBRUSCO BENETTI N. RER V 038 (revisionata)

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: LAMBRUSCO BENETTI N.	Codice iscrizione Registro nazionale: 451	
Sinonimi accertati: Lambrusco Benatti		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Cichin d'Benati (<i>Campogalliano</i>)		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Az. Agr. Pecchi Luisa, traversa San Giorgio 27, Carpi (MO)	1778+2724+450	1997+1999+2004
2) ASTRA, via Tebano 45, Tebano di Faenza (RA)	30	2007
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione ASTRA 2007 Tebano di Faenza. <i>Materiale prelevato da Cortile di Carpi (MO)</i>		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Silvestroni *et al.* (1986), durante la ricognizione dei vitigni minori dell'Emilia-Romagna identificarono un Lambrusco Benetti, ma la descrizione realizzata in quel frangente (Venturelli, 1982) presenta alcune divergenze rispetto alle osservazioni realizzate successivamente (2004-2008) su un'accessione di vite reperita nel Carpigiano ed indicata come "Benetti". L'analisi molecolare, però, ha portato a confermare la sinonimia (Filippetti *et al.* 2002).

Le prime citazioni scritte relative alla presenza nell'areale di Campogalliano di un Lambrusco differente rispetto a quelli tradizionali risalgono al 1945 (Bergonzini, 1978).

La presenza e la diffusione del Benetti in epoca prebellica è confermata anche dalla testimonianza di Luisa Pecchi: il nonno Erminio (classe 1895) le ha lasciato in eredità questo vitigno, che aveva in azienda già nei primi decenni del '900, con la raccomandazione di conservarlo perché era un'ottima uva, produttiva e molto resistente ai marciumi. L'unico difetto è la quantità e la robustezza dei viticci, asserisce Luisa, che rendono più difficile la stralciatura al momento della potatura.

L'interesse del Lambrusco Benetti, quindi, va messo in relazione con la sua rusticità ed in particolare con la tolleranza verso i marciumi, in virtù di un grappolo abbastanza spargolo e di una buccia abbastanza spessa e consistente.

Per queste sue caratteristiche si presta per la viticoltura biologica. Inoltre, avendo una maturazione tardiva, può essere utilmente impiegato per allargare il calendario di raccolta, evitando una concentrazione eccessiva della vendemmia (specie manuale) in un'epoca ristretta.

Per quanto riguarda la destinazione enologica potrebbe essere utilizzato insieme ad altri Lambruschi (L. salamino e L. di Sorbara) per la produzione di vini rosati e rossi frizzanti di pronta beva.

All'analisi isoenzimatica, Lambrusco Benetti aveva evidenziato lo stesso un pattern GPI 1 e PGM 2 di Lambrusco salamino e Turca, iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, ma l'esame delle caratteristiche morfologiche ha permesso di escludere la sinonimia con Turca, mentre per Lambrusco salamino ci si è basati sull'analisi molecolare. A seguito di questi accertamenti è stata inoltrata richiesta di iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite per la varietà Lambrusco Benetti e dal novembre 2011 risulta tra le varietà idonee alla coltivazione in Emilia-Romagna.

A fine 2020 risulta presente in Regione una superficie di 1,0368 ettari, ma potrebbero essere presenti anche altri ceppi in vecchi vigneti.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Modenese, ed in particolare le zone di Campogalliano e i Carpi.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Bergonzini R. (1978) – Campogalliano e la sua cantina sociale 1908-1978. Modena, 1978.
 Boccacci P., Marinoni D.T, Gambino G., Botta R. Schneider A. (2005) - Genetic characterization of

endangered grape cultivars of Reggio Emilia province. American Journal of Enology and Viticulture, vol. 56 (4):pp. 411-416.

Filippetti I., Silvestroni O., Thomas M.R., Ramazzotti S., Intrieri C. (2002) – Caratterizzazione molecolare e analisi filogenetica di alcuni vitigni da vino coltivati nell'Italia Centro-settentrionale. Rivista di Frutticoltura n. 1: 57-63.

Foschi F. (2001) – Aggiornamento dell'elenco delle varietà di vite per uva da vino autorizzate alla coltivazione in Emilia-Romagna approvato con deliberazione dell'Assemblea legislativa del 21 ottobre 2008, n. 192. Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna (BURERT), n.190 del 21.12.2011 periodico (Parte Seconda).

Pastore C., Allegro G. (2007) – Alla riscoperta dei vitigni autoctoni. Rivista Agricoltura, n. 1: pp. 74-75.

Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia Romagna. ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini n. 12, supplemento.

Venturelli T. (1982) – I vitigni minori del Modenese. Tesi di Laurea anno accademico 1981-82. Università di Bologna, facoltà di Agraria.

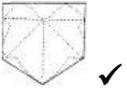
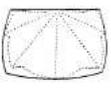
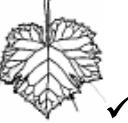
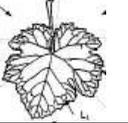
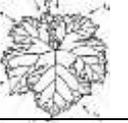
NOTE

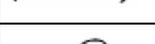
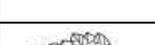
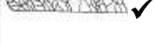
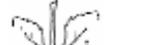
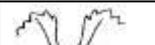
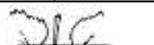
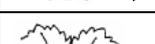
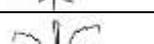
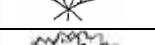
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

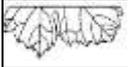
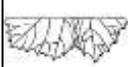
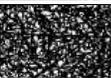
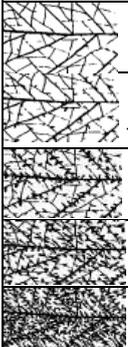
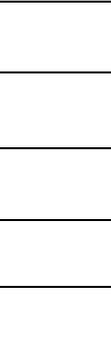
*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

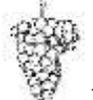
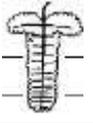
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.

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>)	✓2	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 (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª 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)
✓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 (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)	✓4	3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico)
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)		✓
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
 ✓	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
 ✓	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)	 ✓	3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	✓ 1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)	 ✓	5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	✓ 3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		✓ 3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
✓ 2		1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)	
	 ✓	3 – Poco profondi (Gamay)	
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas 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 Biodiversity 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 Biodiversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Biodiversity –	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 Biodiversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Biodiversity -	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 Biodiversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Biodiversity 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	129 131	OIV 802	VVMD5	224 228
OIV 803	VVMD7	244 260	OIV 804	VVMD27	186 190
OIV 805	VrZAG62	192 194	OIV 806	VrZAG79	248 248
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia 8-10 giorni prima del Lambrusco di Sorbara, la fioritura è abbastanza precoce ed ha un periodo di maturazione piuttosto lungo: l'invasatura è tardiva e in genere matura ai primi di ottobre, ma più si lascia sulla pianta più fa grado e più colora.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Varietà di vigoria media e produttività medio-elevata. La fertilità è medio-alta, come pure è buona la fertilità delle gemme basali, che consente di effettuare anche potatura corta.					
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)					
Poco sensibile alle principali crittogame e alle tignolette. Non tollera la siccità.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino. Produce un vino rosso rubino di buona intensità, brillante, con riflessi violacei. All'olfatto è abbastanza intenso, pulito e piacevole, con note floreali; al gusto presenta acidità abbastanza pronunciata, è leggermente amarognolo e di media struttura, ma abbastanza equilibrato e gradevole.					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Media o Medio-grande, cuneiforme, tendenzialmente trilobata, con seni laterali superiori poco profondi o appena accennati. Lembo piano, con pagina superiore poco bollosa e pagina inferiore con peli coricati tra le nervature con densità media e peli eretti sulle nervature con densità bassa. Denti poco pronunciati, generalmente con lati convessi, ma talora è presente anche qualche dente uncinato.</p> <p>Grappolo. Medio o medio-piccolo, di forma conica, alato (3-4 ali), mediamente compatto, con acini medio-piccoli, mediamente prinosi, con buccia di colore viola scuro, quasi blu.</p>					