



# GLI AUTOCTONI INCONTRANO I VITIGNI RESISTENTI - BIANCHI

## Seminario Progetto AUTLAZIO1

Giovanni Pica – ARSIAL  
Giorgio Colatosti - ARSIAL  
Domenico Tiberi – CREA VE  
Paolo Pietromarchi – CREA VE  
28.11.23

**ARSIAL**

Agenzia Regionale  
per lo Sviluppo e l'Innovazione  
dell'Agricoltura del Lazio



**REGIONE  
LAZIO**

# Il comparto vitivinicolo regionale

## La base ampelografica del Lazio

**94 vitigni idonei:** 49 a bacca bianca; 42 a bacca nera; 2 a bacca rosa; 1 a bacca grigia

## 37 vitigni autoctoni di cui **29 da L.R. 15/00**

Varietà a bacca bianca	% su totale
<b>Bellone b.</b>	<b>3,58</b>
Malvasia bianca di Candia b.	34,60
Chardonnay b.	2,01
<b>Malvasia del Lazio b.</b>	<b>5,65</b>
Trebbiano toscano b.	36,02
<b>Altre a bacca bianca</b>	<b>18,13</b>
<b><i>Totale a bacca bianca</i></b>	<b><i>100,00</i></b>

Varietà a bacca nera	% su totale
Cabernet sauvignon n.	7,49
<b>Cesanese Affile e comune n.</b>	<b>14,22</b>
Merlot n.	23,12
Montepulciano n.	13,23
Sangiovese n.	18,03
<b>Altre a bacca nera</b>	<b>23,91</b>
<b><i>Totale a bacca nera</i></b>	<b><i>100,00</i></b>

**15 vitigni** rappresentano l'**87%** della base ampelografica (*Trebbiano toscano* e *Malvasia di candia* esprimono il 50%)

**3.000 ha (pari al 17%)** della base ampelografica **a vitigni autoctoni**

**234 cantine** per una rivendicazione **monovitigno autoctono** pari al **17%** del totale rivendicato

# REALE BIANCA b. (cod. 930 – Legge 15/00)

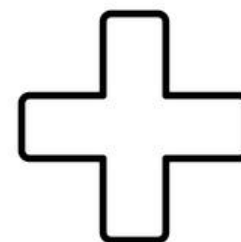


## DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 2022-2023)

<b>Germogliamento</b>	<b>31 marzo</b>
<b>Fioritura</b>	<b>1 giugno</b>
<b>Invaiatura</b>	<b>7 agosto</b>
<b>Maturazione</b>	<b>4 ottobre</b>
<b>Vigoria</b>	<b>Elevata</b>
<b>Produzione di uva per ceppo (kg)</b>	<b>5,36</b>
<b>Peso grappolo (g)</b>	<b>286</b>

**Areale: Esperia (Fr)**

# CV. REALE



Soreli

	Reale b.
Alcol % v/v	12,12
Estratto non riduttore g/L	16,65
Zuccheri riduttori g/L	0
pH	3,5
Acidità totale g/L	4,3
Acidità volatile g/L	0,31
SO2 totale mg/L	88
Polifenoli totali mg/L	345,4

# MATURANO b. (cod. 424 – Legge 15/00)



## DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 2022-2023)

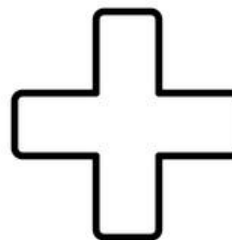
<b>Germogliamento</b>	<b>31 marzo</b>
<b>Fioritura</b>	<b>1 giugno</b>
<b>Invaiatura</b>	<b>1 agosto</b>
<b>Maturazione</b>	<b>22 settembre</b>
<b>Vigoria</b>	<b>Moderata</b>
<b>Produzione di uva per ceppo (kg)</b>	<b>3,39</b>
<b>Peso grappolo (g)</b>	<b>243</b>

**Sup: 50 ha**

**Vino rivendicato: 1500 hl**

**Cantine: 21**

# cv. Maturano



Soreli

Alcol % v/v	12,48
Estratto non riduttore g/L	19,15
Zuccheri riduttori g/L	0,8
pH	3,61
Acidità totale g/L	3,9
Acidità volatile g/L	0,57
SO2 totale mg/L	89
Polifenoli totali mg/L	253,3
Antociani totali mg/L	

# CIMICIARA b. (Legge 15/00)

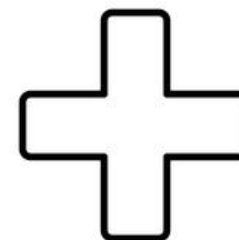


## DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 2022-2023)

<b>Germogliamento</b>	<b>10 aprile</b>
<b>Fioritura</b>	<b>6 giugno</b>
<b>Invaiatura</b>	<b>14 agosto</b>
<b>Maturazione</b>	<b>20 settembre</b>
<b>Vigoria</b>	<b>Moderata</b>
<b>Produzione di uva per ceppo (kg)</b>	<b>2,95</b>
<b>Peso grappolo (g)</b>	<b>395</b>

**Areale: Castro dei Volsci (Fr)**

# cv. Cimiciara



Soreli

Alcol % v/v	12,73
Estratto non riduttore g/L	19,15
Zuccheri riduttori g/L	0
pH	3,54
Acidità totale g/L	4,87
Acidità volatile g/L	0,14
SO2 totale mg/L	102
Polifenoli totali mg/L	195,1



# CAPOLONGO b. (cod. 417 – Legge 15/00)



## DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 2022-2023)

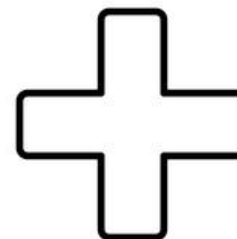
<b>Germogliamento</b>	<b>31 marzo</b>
<b>Fioritura</b>	<b>1 giugno</b>
<b>Invaiatura</b>	<b>1 agosto</b>
<b>Maturazione</b>	<b>23 settembre</b>
<b>Vigoria</b>	<b>Elevata</b>
<b>Produzione di uva per ceppo (kg)</b>	<b>6,22</b>
<b>Peso grappolo (g)</b>	<b>331</b>

**Sup: 4,3 ha**

**Vino rivendicato: 280 hl**

**Cantine: 4**

# cv. Capolongo



Soreli

	Capolongo b.
Alcol % v/v	13,34
Estratto non riduttore g/L	25,5
Zuccheri riduttori g/L	0
pH	3,45
Acidità totale g/L	5,9
Acidità volatile g/L	0,39
SO2 totale mg/L	104,3
Polifenoli totali mg/L	669,5

# PETROVECCIA b. (Legge 15/00)



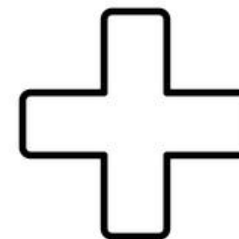
## DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 2022-2023)

<b>Germogliamento</b>	<b>7 aprile</b>
<b>Fioritura</b>	<b>6 giugno</b>
<b>Invaiatura</b>	<b>7 agosto</b>
<b>Maturazione</b>	<b>25 settembre</b>
<b>Vigoria</b>	<b>Moderata</b>
<b>Produzione di uva per ceppo (kg)</b>	<b>2,63</b>
<b>Peso grappolo (g)</b>	<b>375</b>

**Areale: Esperia (Fr)**



# cv. Petroveccia



Soreli

	Petroveccia
Alcol % v/v	13,44
Estratto non riduttore g/L	15,65
Zuccheri riduttori g/L	0
pH	3,35
Acidità totale g/L	4,5
Acidità volatile g/L	0,23
SO2 totale mg/L	87
Polifenoli totali mg/L	262,2

# TOSTELLA b. (Legge 15/00)

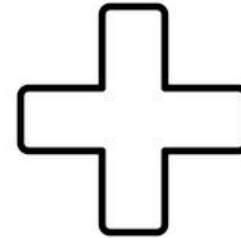


## DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 2022-2023)

<b>Germogliamento</b>	<b>31 marzo</b>
<b>Fioritura</b>	<b>1 giugno</b>
<b>Invaiatura</b>	<b>7 agosto</b>
<b>Maturazione</b>	<b>25 settembre</b>
<b>Vigoria</b>	<b>Elevata</b>
<b>Produzione di uva per ceppo (kg)</b>	<b>6,80</b>
<b>Peso grappolo (g)</b>	<b>255</b>

**Areale: Poggio Bustone, Cantalice, Rieti, Cittaducale (Ri)**

# cv. Tostella



Soreli

	Tostella b.
Alcol % v/v	14,38
Estratto non riduttore g/L	18,35
Zuccheri riduttori g/L	0,2
pH	3,51
Acidità totale g/L	4,6
Acidità volatile g/L	0,16
SO2 totale mg/L	90,4
Polifenoli totali mg/L	293,2

# SORELI b. (cod. 500)



## DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 3 anni)

<b>Germogliamento</b>	<b>27 marzo</b>
<b>Fioritura</b>	<b>1 giugno</b>
<b>Invaiaura</b>	<b>27 luglio</b>
<b>Maturazione</b>	<b>1 settembre</b>
<b>Vigoria</b>	<b>Moderata</b>
<b>Produzione di uva per ceppo (kg)</b>	<b>3,9</b>
<b>Peso grappolo (g)</b>	<b>216</b>

## DATI ENOLOGICI (annata 2022)

<b>Alcol % vol.</b>	<b>12,51</b>
<b>Estratto totale g/L</b>	<b>18,0</b>
<b>pH</b>	<b>3,40</b>
<b>Acidità totale g/L</b>	<b>4,53</b>

# Grazie per l'attenzione

**dott agr Giovanni Pica - ARSIAL - PO Lazio Sud**

[g.pica@arsial.it](mailto:g.pica@arsial.it)

**dott. Paolo Pietromarchi - CREA VE**

[paolo.pietromarchi@crea.gov.it](mailto:paolo.pietromarchi@crea.gov.it)

**Dott Domenico Tiberi – CREA VE**

[domenico.tiberi@crea.gov.it](mailto:domenico.tiberi@crea.gov.it)