



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

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

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)

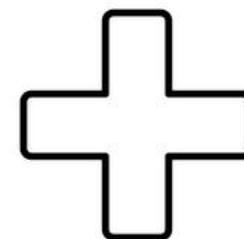


DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 2022-2023)

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

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)

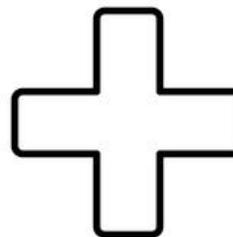
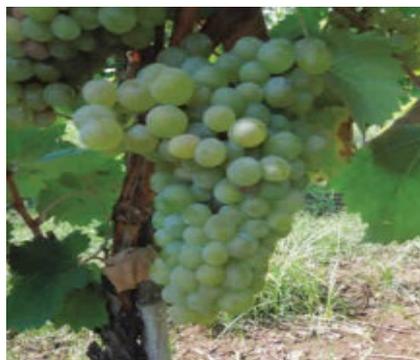
Germogliamento	31 marzo
Fioritura	1 giugno
Invaiatura	1 agosto
Maturazione	22 settembre
Vigoria	Moderata
Produzione di uva per ceppo (kg)	3,39
Peso grappolo (g)	243

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)

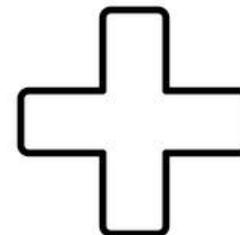
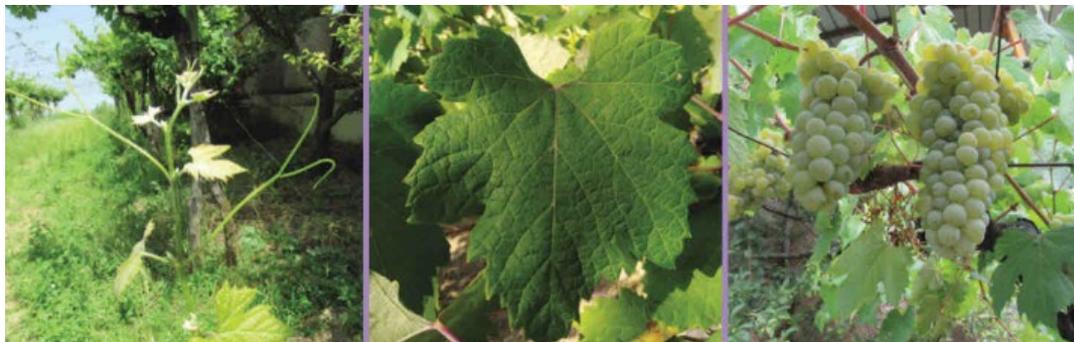


DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 2022-2023)

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

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)

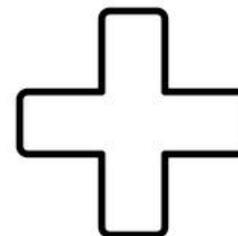
Germogliamento	31 marzo
Fioritura	1 giugno
Invaiatura	1 agosto
Maturazione	23 settembre
Vigoria	Elevata
Produzione di uva per ceppo (kg)	6,22
Peso grappolo (g)	331

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)

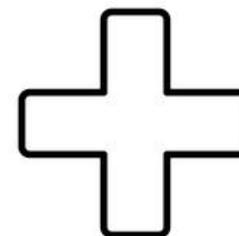


DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 2022-2023)

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

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)

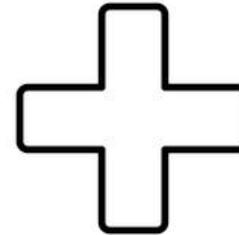


DATI FENOLOGICI-PRODUTTIVI (media 2022-2023)

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

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)

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

DATI ENOLOGICI (annata 2022)

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

Grazie per l'attenzione

dott agr Giovanni Pica - ARSIAL - PO Lazio Sud

g.pica@arsial.it

dott. Paolo Pietromarchi - CREA VE

paolo.pietromarchi@crea.gov.it

Dott Domenico Tiberi – CREA VE

domenico.tiberi@crea.gov.it