



Regione Siciliana
ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA
MEDITERRANEA

DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA

DOSSIER:

ISCRIZIONE REGISTRO NAZIONALE DELLE VARIETA' DI VITE

VARIETA' : **VITRAROLO**



VITRAROLO

Sinonimi

Nessuno conosciuto.

Cenni storici

Testimonianze di anziani agricoltori della zona in cui sono stati ritrovati alcuni ceppi, fanno derivare il nome *Vitrarolo* dalla caratteristica dei tralci che, nel periodo invernale, assumono un aspetto vitreo e si spezzano facilmente.

Importanza e diffusione

La sua coltivazione è limitata a pochi ceppi, presenti nei vigneti più antichi dell'area dei Nebrodi, questa limitata diffusione lo fa rientrare tra i vitigni reliquia recuperati grazie al Progetto della Regione Sicilia sulla piattaforma ampelografica regionale

PROFILO GENETICO-MOLECOLARE

VrZag62

198-200

VrZag79

243-255

VVMD5

222-228

VVMD7

247-251

VVMD21

239-245

VVMD24

205-209

VVMD25

246-252

VVMD27

176-180

VVMD28

243-253

VVMD32

252-256

VVS2

129-139



Apice del germoglio alla fioritura



Foglia adulta



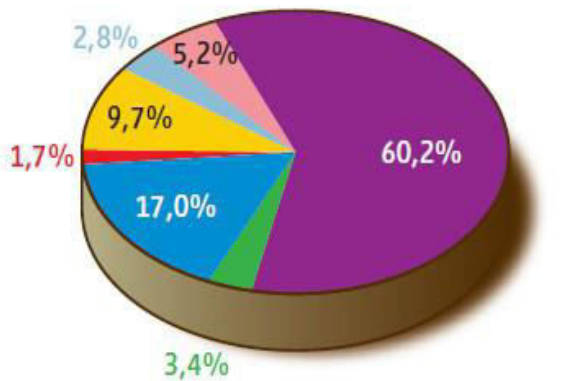
Grappolo maturo



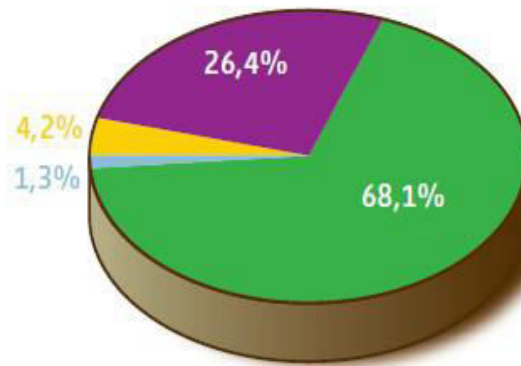
Profilo Polifenolico

La malvidina-3-glucoside è l'antociano più rappresentato (60% del totale). Essa è seguita dalla peonidina-3-glucoside (circa 10%), mentre le percentuali dei 3-glucosidi della petunidina, della delphinidina e della cianidina variano da circa 5 a circa 2%. Abbastanza sensibile è la percentuale degli antociani acilati (circa 20%) con rapporto derivati acetati/derivati p-cumarati minore di 1. Modesto è il contenuto in flavonoli. Fra di essi prevale la quercetina-3-glucoside (rapporto quercetina-3-glucoside /miricetina-3-glucoside maggiore di 1). Gli acidi idrossicinnamici sono sensibilmente rappresentati. Il rapporto derivati dell'acido caffeico/derivati dell'acido p-cumarico (CTA/p-CuTA) è maggiore di 1..

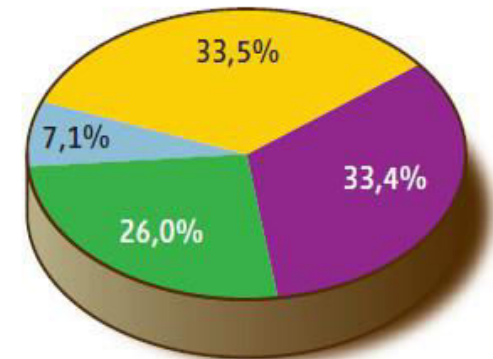
PROFILO DEGLI ANTOCIANI DELLE UVE



PROFILO ACIDI IDROSSICINNAMICI DELLE UVE



PROFILO DEI FLAVONOLI DELLE UVE

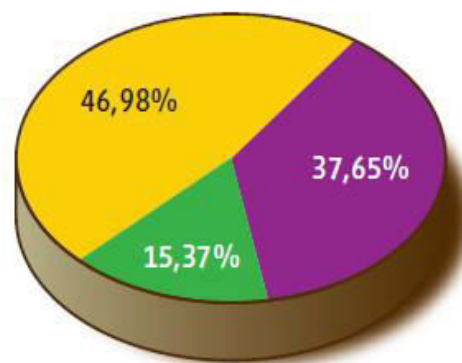


Profilo aromatico

Si tratta di una varietà non aromatica, in cui prevalgono i componenti appartenenti alla classe dei norisoprenoidi. Il rapporto fra gli isomeri trans e cis degli ossidi furanici del linalolo è minore di 1, fra gli isomeri trans e cis degli ossidi piranici del linalolo minore di 1, fra linalolo e geraniolo minore di 1. Difficilmente, a causa degli scarsi contenuti in precursori del linalolo e del geraniolo, da queste uve si potranno ottenere vini dotati di aromi floreali. Modesti sono anche i tenori in precursori dei benzenoidi da cui, tuttavia, potrebbero aver origine composti dalla bassa soglia olfattiva durante la fermentazione e la conservazione.

<i>Terpeni</i>	%	<i>Norisoprenoidi</i>	%	<i>Benzenoidi</i>	%
Trans-furan-linalol ox	7,59	3-OH- β -damascone	0,00	Salicilato di metile	7,02
Cis-furan-linalol ox	8,21	3-oxo- α -ionolo	75,58	Alcool Benzilico	81,88
Linalolo	2,35	3,9-diidrossi-megastima-5-ene	0,00	2-fenil-etanolo	11,10
α terpineolo	7,17	9-OH-megastigma-4-ene-7-ine	0,00		
Trans-piran-linalol ox	3,18	Vomifoliolo	24,42		
Cis-piran-linalol ox	6,60				
Nerolo	15,86				
Geraniolo	32,00				
2,6-dimetil-3,7-octadien-2,6-diolo	0,00				
Trans-8-OH-Linalolo	5,45				
Cis-8-OH-Linalolo	0,00				
Ac. Geranico	11,60				
P-ment 7-8-diolo	0,00				
Ac. Octadienoico	0,00				

COMPOSTI AROMATICI DELLE UVE



■ Benzenoidi ■ Norisoprenoidi ■ Terpeni

Fenologia: Il vitigno presenta un'epoca di germogliamento media e di raccolta delle uve. Il ciclo vegeto-produttivo risulta pertanto lungo



Vigoria: Medio-bassa, portamento lievemente assurgente, con viticci di media lunghezza, femminelle presenti quasi ad ogni nodo, ben sviluppate e lignificate.

Produttività: vitigno di buona produttività, regolare negli anni, il peso del grappolo risulta medio-grande, la fertilità del germoglio anche nel suo tratto basale risulta media.

Tipo di potatura: Grazie alla fertilità delle gemme del tratto basale più che sufficiente, si adatta bene sia a potature corte che a tralcio rinnovabile.

Tolleranza alle avversità: Non presenta particolari suscettibilità alle principali avversità della vite.

Portinnesti: Buona affinità con i portainnesti più diffusi.

Parametri produttivi	media	± S
Peso del grappolo (g)	202,33	11,24
Peso dell'acino (g)	1,63	0,04
Fertilità del germoglio	1,37	0,03
Fertilità del germoglio - tratto basale	1,32	0,17

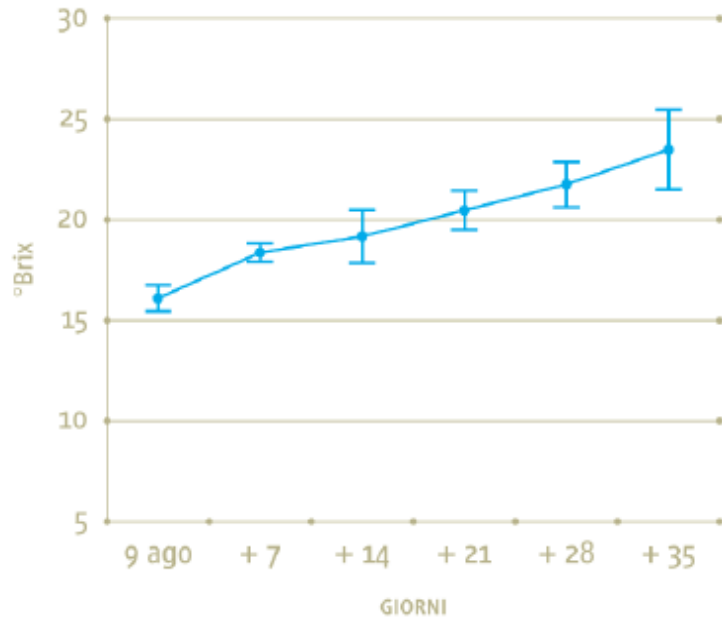
Campo di Marsala

Parametri produttivi	media	± S
Peso del grappolo (g)	200,00	11,20
Peso dell'acino (g)	1,50	0,02
Fertilità del germoglio	1,35	0,02
Fertilità del germoglio - tratto basale	1,30	0,15

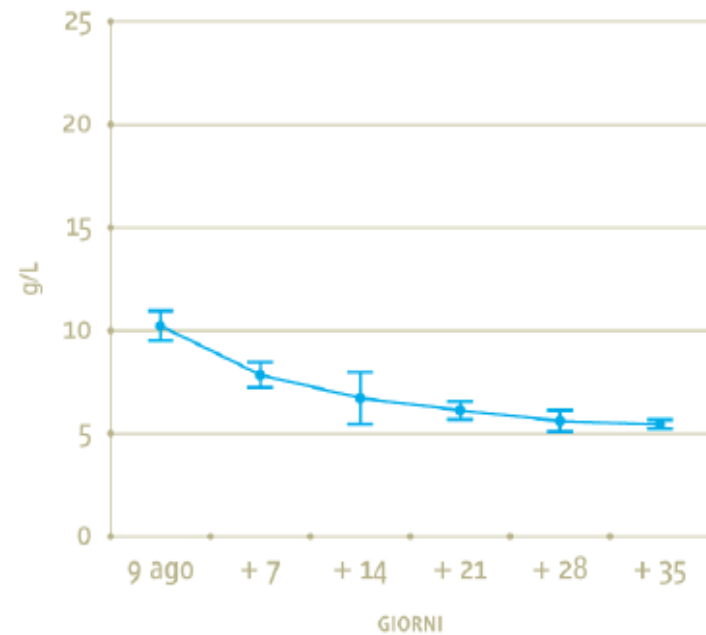
Campo di Menfi

Cinetica di maturazione

ZUCCHERI



ACIDITÀ TITOLABILE



L'accumulo zuccherino inizia ai primi di agosto e presenta un andamento particolarmente regolare e costante durante tutta la maturazione, che si protrae fino alla prima decade di settembre. Questa modalità di accumulo degli zuccheri consente di ottenere uve con gradazioni zuccherine al di sopra della media. L'andamento dell'acidità dei mosti, durante la maturazione, mostra una riduzione dapprima più rapida, per poi rallentare nella seconda parte. Questo fa sì che a maturazione i mosti abbiano livelli di acidità titolabile medi. Questi decorsi risultano sufficientemente stabili nelle diverse annate ed in particolare la cinetica dell'acidità titolabile mostra scostamenti annuali di scarso rilievo.

Parametri qualitativi del mosto

	media	± S
Zuccheri (°Brix)	21,14	0,71
Acidità titolabile (g/l)	6,10	0,35
pH	3,20	0,06
Acido malico (g/l)	0,00	0,00
Acido tartarico (g/l)	4,36	0,49
APA (mg/l)	45,07	21,67
Potassio (g/l)	1,62	0,12

Campo di Marsala

I mosti alla vendemmia presentano una gradazione zuccherina media, mentre il tenore di acidità titolabile risulta più che medio portando ad avere mosti equilibrati, il pH risulta nella norma, prevale significativamente l'acido tartarico sul malico. L'APA risulta meno che media, mentre il potassio si attesta su valori medi.

	media	± S
Zuccheri (°Brix)	21,30	0,72
Acidità titolabile (g/l)	6	0,32
pH	3,30	0,04
Acido malico (g/l)	0,0	0,0
Acido tartarico (g/l)	4,15	0,38
APA (mg/l)	50,58	51,40
Potassio (g/l)	1,72	0,10

Campo di Menfi

Parametri qualitativi del vino

	media	± S
Alcol (% vol)	12,79	0,92
Acidità totale(g/l)	6,45	0,75
pH	3,11	0,10
Estratto secco totale (g/l)	31,36	1,97
Antociani totali (mg/l)	268	111,72
Polifenoli totali (mg/l)	2211	408,71

Campo di Marsala

	media	± S
Alcol (% vol)	12,90	0,98
Acidità totale(g/l)	6,05	0,70
pH	3,25	0,12
Estratto secco totale (g/l)	32,05	1,90
Antociani totali (mg/l)	270	110,20
Polifenoli totali (mg/l)	2250	410,20

Campo di Menfi

I vini presentano una gradazione alcolica media, accompagnata da una discreta acidità totale, con bassi valori di pH. Il quadro polifenolico mostra valori di particolare interesse sia per gli antociani che per i polifenoli totali.

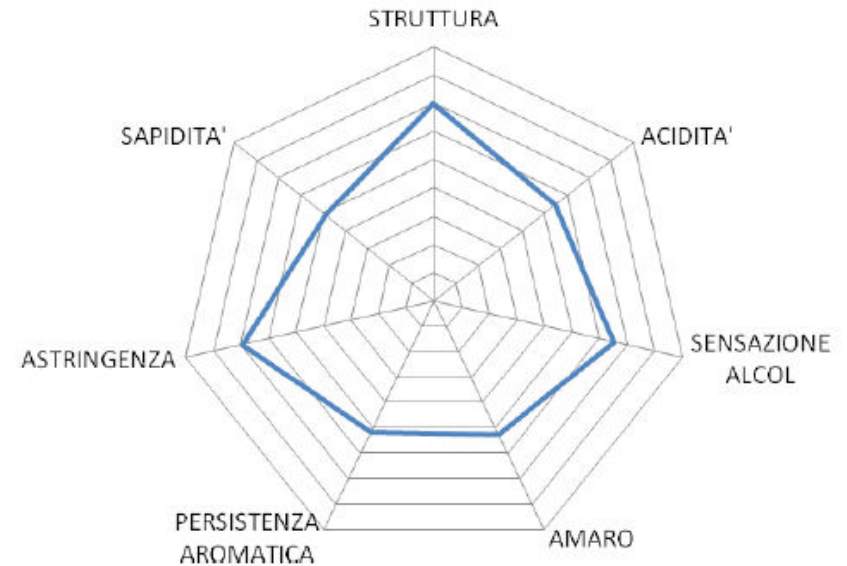
Profili sensoriali

VITRAROLO



olfattivo

VITRAROLO



gustativo

Il vino ha un colore rosso rubino carico, il profumo è intenso e molto complesso, caratterizzato da delicate note di frutta matura (prugna e confettura), frutti rossi e di spezie. Al gusto è un vino equilibrato, di buon corpo con sensazione alcolica sostenuta e una buona astringenza con tannini dolci. La persistenza aromatica è media.