

I NOSTRI VITIGNI



GAGLIOPPO

Origine: Di probabile origine greca è una delle varietà più coltivate nella provincia di Crotone, in particolare nella zona di Cirò.

Distribuzione geografica: Calabria, Campania, Marche, Umbria, nella provincia di Messina scarsamente nel resto della Sicilia.

Malattie: Resiste bene alle gelate e alla siccità può essere soggetta a peronospora e oidio.

Qualità del vino : Varietà che vinificato con altre uve anche bianche come il Greco bianco, Mantonico bianco, o nere come Magliocco e Greco si adatta per l'invecchiamento, al contrario vinificato da solo si apprezza giovane con il suo colore rubino più o meno carico.

- **Fisiologia**

Apice del germoglio mediamente espanso, di colore bianco-verdastro; foglia di media dimensione, pentagonale, trilobata; grappolo da medio o grande, conico o piramidale, a volte corto e cilindrico, alato; acino medio, sferoidale ovale, con buccia pruinosa di medio spessore e consistenza, di colore nero-blu con riflessi rossastri

- **Fenologia**

Epoca di germogliamento: precoce.

Epoca di fioritura: media.

Epoca d'invaiaatura: medio-precoce.

Epoca di maturazione: media.

- **Attitudini agronomiche e colturali**

Portamento della vegetazione: eretto.

Vigoria: notevole.

Peso medio del grappolo: medio-elevato 250-550g.

- **Caratteristiche del vino**

Grado Alcolico: 11,5-15,8 vol. %; pH: 3,2-3,4; Acidità: 5,0-10,0 g/l

GRECO NERO



GRECO NERO

- **Origine:** Molto probabilmente è stato introdotto dai coloni ellenici fondatori della Magna Grecia.
Descrizione: Grappolo medio piccolo obovoide con buccia pruinosa sottile ma consistente di colore nero, con riflesso bluastrò. **Distribuzione geog.:** Viene coltivato in Calabria nella zona del Catanzarese Croton e Locri. **Esigenze Culturali:** Vitigno di produzione media e costante predilige terreni poco fertili e ambienti caldi, la potatura deve essere corta, preferisce forme di allevamento di piccola espansione.
Malattie: Tollera bene le diverse forme di malattie crittogamiche. Qualità del vino: Vinificato con altre uve da ottimi risultati rientra nel DOC di Donnici, Savuto e Melissa.
- **Fisiologia**
Apice del germoglio medio, di colore bianco-verdastro.
Foglia di media dimensione, orbicolare o cuneiforme, trilobata.
Grappolo da medio o grande, conico, semplice o con ala poco sviluppata, mediamente compatto.
Acino medio o piccolo, obovoidale, buccia pruinosa di colore nero sottile ma consistente, polpa dal sapore dolce.
- **Fenologia**
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di fioritura: media.
Epoca d'invasatura: medio-tardiva.
Epoca di maturazione: media.
- **Attitudini agronomiche e culturali**
Portamento della vegetazione: semieretto.
Vigoria: media.
Peso medio del grappolo: medio 100-300g.
- **Caratteristiche del vino**
Grado Alcolico: 12,0-16,0 vol. %; pH: 3,3-3,4; Acidità: 4,3-6,9 g/l

GRECO BIANCO



Origine: Questa varietà risale molto probabilmente alla nascita della Magna Grecia attuale Calabria , infatti è una delle varietà ancor oggi più coltivate nella nostra regione. **Descrizione:** Grappolo medio o grande dalla forma cilindrica generalmente si presenta con uno o due ali un po' spargolo, buccia pruinosa spessa, di colore giallo oro dal sapore dolce. **Distribuzione geo:** Coltivato principalmente nella zona del Crotonese, Catanzarese e Reggino. **Esigenze culturali:** Predilige una potatura corta con un sistema di allevamento ad alberello e luoghi asciutti e temperature miti.

Malattie: Sensibile alle muffe in particolare nella fase di maturazione, non tollera la peronospora e l'oidio.

Fisiologia

Apice del germoglio espanso, di colore verde chiaro.

Foglia di media dimensione, pentagonale, quinquelobata o trilobata.

Grappolo da medio o grande, cilindrico, generalmente alato, mediamente spargolo.

Acino medio, elissoideale, buccia pruinosa di medio spessore di colore giallo dorato, polpa a sapore dolce.

Fenologia

Epoca di germogliamento: media. Epoca di fioritura: precoce. Epoca d'invasatura: media.

Epoca di maturazione: media.

Attitudini agronomiche e culturali

Portamento della vegetazione: semieretto.

Vigoria: elevata.

Peso medio del grappolo: medio-elevato 200-500g.

Caratteristiche del vino

Grado Alcolico: 11,5-15,0 vol. %; pH: 3,0-3,3; Acidità: 4,0-6,0 g/l

MAGLIOCCO



MAGLIOCCO

Apice del germoglio aperto, leggermente aracnoide o glabro, di colore bianco-verde.

Foglia grande, orbicolare, pentabolata.

Grappolo medio, di forma conica, alato, da mediamente compatto a lasco, peduncolo corto e legnoso.

Acino di medie dimensioni non uniformi, di forma ellittica-troncoidale, buccia molto pruinosa, di spessore da medio a spesso, consistente, colore dell'epidermide da rosso-violetto a blu-nero, polpa rossa.

Fenologia

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di fioritura: media.

Epoca d'invasatura: media.

Epoca di maturazione: media.

Attitudini agronomiche e colturali

Portamento della vegetazione: da eretto a semieretto.

Vigoria: media.

Peso medio del grappolo: medio-basso (150-200g).

Caratteristiche del vino

Grado Alcolico 12,0-14,0 vol. %; pH 3,3-3,5; Acidità 5,5-6,5 g/l

MANTONICO



MANTONICO

Fisiologia

Apice del germoglio a ventaglio, setoloso di colore verde pallido.

Foglia di medie o grandi dimensioni, pentagonale o pentalobata.

Grappolo di grandi dimensioni, cilindrico allungato o cilindrico-conico, serrato o semi-serrato.

Acino medio o medio-grande, buccia pruinosa, spessa e consistente.

Fenologia

Epoca di germogliamento: tardiva.

Epoca di fioritura: tardiva.

Epoca d'invasatura: medio-tardiva.

Epoca di maturazione: tardiva.

Attitudini agronomiche e culturali

Portamento della vegetazione: eretto.

Vigoria: da medio ad elevato.

Peso medio del grappolo: medio elevato, circa 300g.

Caratteristiche del vino

Grado Alcolico 13,50 vol. %; pH3,47; Acidità 5,8 g/l

SANGIOVESE



Fisiologia

Apice del germoglio espanso o semi-espanso, di colore bianco verdastro leggermente carminato.

Foglia di media grandezza, pentagonale, quinquelobata, talvolta trilobata.

Grappolo di grandezza media o medio-grosso nel Sangiovese grosso e medio piccolo nel Sangiovese piccolo, forma cilindrico-piramidale con una o due ali; di aspetto più o meno compatto.

Acino di media grandezza; subrotondo talvolta quasi ellissoidale; di forma regolare piuttosto uniforme; buccia molto pruinosa, di colore nero-violaceo, consistente ma molto spessa.

Fenologia

Epoca di germogliamento: medio-precocce.

Epoca di fioritura: media.

Epoca d'invasatura: media.

Epoca di maturazione: medio tardiva.

Attitudini agronomiche e colturali

Portamento della vegetazione eretto.

Vigoria: notevole.

Peso medio del grappolo: medio-elevato.

Caratteristiche del vino

Grado Alcolico 11,4-14,0 vol. %; pH 3,0-3,2; Acidità 6,4-6,9 g/l

PECORELLO



PECORELLO

- Pur essendo iscritta nel Catalogo Nazionale delle Varietà della Vite come varietà a bacca **nera** e descritta nel medesimo modo in diverse pubblicazioni possiamo affermare che il Pecorello diffuso nei vigneti della zona del Savuto, nelle provincie di Cosenza e Catanzaro, è una varietà a bacca **BIANCA** . E' una varietà molto interessante che rientra nel disciplinare del DOC Savuto
- **Fisiologia**
Apice del germoglio aperto, cotonoso, di colore verde biancastro.
Foglia media o grande, orbicolare, trilobata o intera.
Grappolo medio, di forma conica o cilindrica, di media compattezza o spargolo.
Acino piccolo o medio, sferoidale, buccia mediamente pruinosa, spessa e consistente.
- **Fenologia**
Epoca di germogliamento: tardiva.
Epoca di fioritura: media.
Epoca d'invasatura: medio-tardiva.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
- **Attitudini agronomiche e colturali**
Portamento della vegetazione: semieretto.
Vigoria: medio-alta.
Peso medio del grappolo: medio-basso.
- **Caratteristiche del vino**
Grado Alcolico 12,0-13,0 vol. %; pH 3,1-3,2; Acidità 7,0-9,0 g/l

SYRAH



SYRAH

Fisiologia

Apice del germoglio medio o globoso, cotonoso, colore bianco verdastro, con orlo carminato.

Foglia medio-grande, pentagonale, trilobata o quinquelobata.

Grappolo medio, allungato, cilindrico a volte alato, semispargolo, peduncolo visibile.

Acino medio o medio piccolo, di forma ovale. Buccia molto pruinosa, di scarsa consistenza di colore blu, polpa fondente, di gusto dolce e sapido.

Fenologia

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di fioritura: media-precocce.

Epoca d'invasatura: media.

Epoca di maturazione: media.

Attitudini agronomiche e colturali

Portamento della vegetazione espanso.

Vigoria: buona.

Peso medio del grappolo: medio.

Caratteristiche del vino

Grado Alcolico 11,0-14,0 vol. %; pH 3,4-3,6; Acidità 6,0-8,0 g/l

PRIMITIVO



PRIMITIVO

- **Fisiologia**

Apice del germoglio aperto, lanuginoso, verde giallastro con orlo rosso-vinoso.

Foglia di media grandezza, pentagonale, quinquelobata.

Grappolo medio, lungo, di forma conico-cilindrica semplice, mediamente compatto.

Acino medio, sferoidale. Buccia pruinosa, di medio spessore di colore bleu.

- **Fenologia**

Epoca di germogliamento: precoce.

Epoca di fioritura: precoce.

Epoca d'invasatura: precoce.

Epoca di maturazione: precoce.

- **Attitudini agronomiche e culturali**

Portamento della vegetazione: eretta.

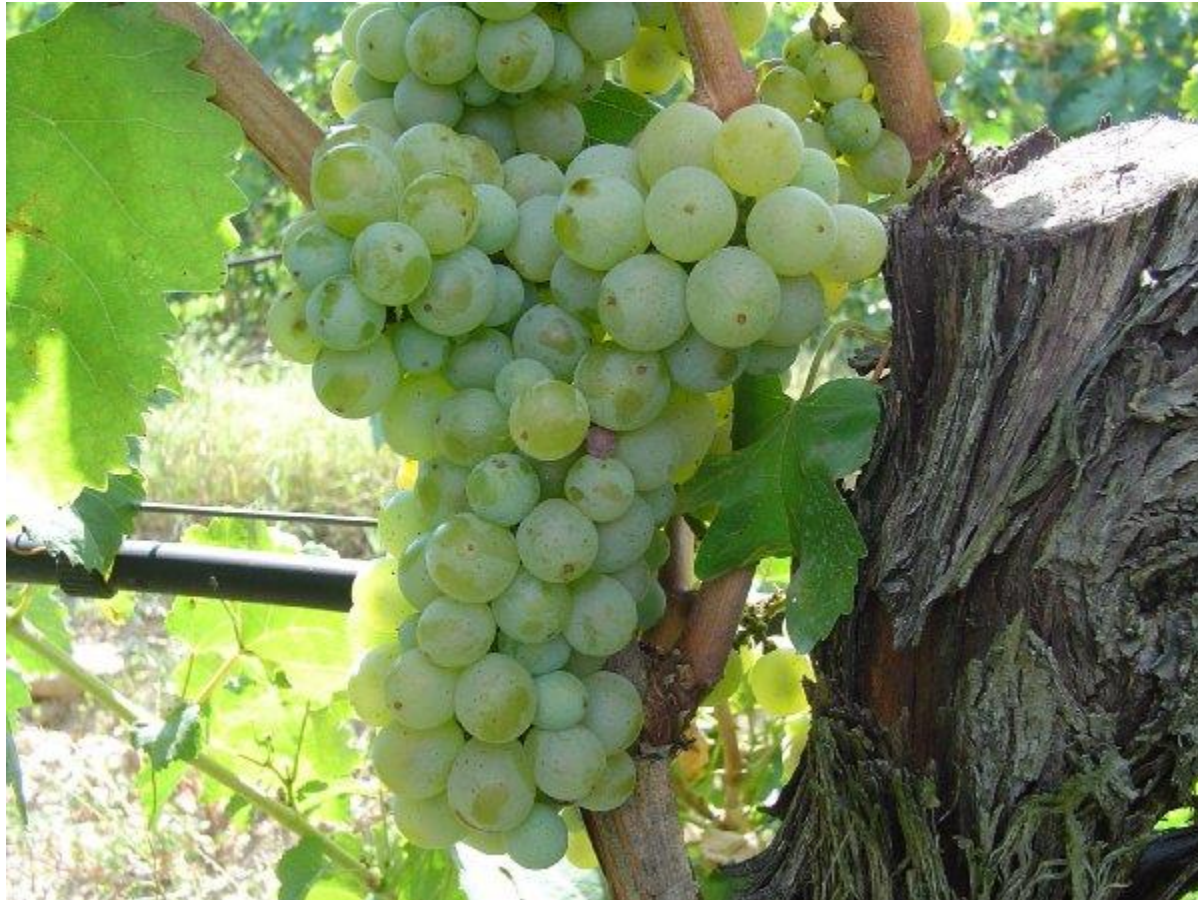
Vigoria: media.

Peso medio del grappolo: medio.

- **Caratteristiche del vino**

Grado Alcolico 12,0-16,0 vol. %; pH 3,3-3,4; Acidità 4,5-7,5 g/l

GUARNACCIA



GUARNACCIA

Fisiologia

Apice del germoglio mediamente-espanso, lanuginoso, di colore verde biancastro con leggere sfumature rossastre ai bordi.

Foglia media, di colore verde scuro, pentagonale, trilobata o pentalobata, con seno pezionale a V.

Grappolo medio, conico, di media lunghezza e a volte lungo, alato e mediamente spargolo. Acino piccolo, sferoidale o ellissoidale; buccia abbastanza spessa, pruinosa, di colore grigio-giallastro, la polpa è poco consistente e di gradevole sapore.

Fenologia

Epoca di germogliamento: medio-precocce.

Epoca di fioritura: media.

Epoca d'invasatura: tardiva.

Epoca di maturazione: media.

Attitudini agronomiche e culturali

Portamento della vegetazione eretto.

Vigoria: buona.

Peso medio del grappolo: medio.

ITALIA



ITALIA

- **Fisiologia**

Germoglio ad apice espanso, cotonoso, di colore verde-biancastro con sfumature violacee.

Foglia medio-grande, pentalobata, pentagonale.

Grappolo grande, alato, conico-piramidale del peso medio di 800g., spargolo.

Acino grande, di forma ovoidale ; buccia pruinosa, consistente, di colore giallo, polpa croccante e succosa.

- **Fenologia**

Epoca di germogliamento: I o II decade di aprile .

Epoca di fioritura: I decade di giugno.

Epoca di maturazione: II o III decade di settembre .

- **Attitudini agronomiche e colturali**

vitigno molto vigoroso, esige forme di allevamento espanse e potature lunghe; si adatta bene agli ambienti caldi.

MERLOT



MERLOT

Fisiologia

Apice del germoglio espanso, cotonoso, bianco, con bordi carminati.
Foglia media, pentagonale trilobata o quinquelobata.
Grappolo medio, piramidale, più o meno spargolo.
Acino medio, tondo, di colore blu-nero, buccia di media consistenza, pruinosa.

Fenologia

Epoca di germogliamento: media.
Epoca di fioritura: media.
Epoca d'invasatura: precoce.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.

Attitudini agronomiche e colturali

Portamento della vegetazione: semieretto.
Vigoria: medio-elevata.
Peso medio del grappolo: medio-basso.

Caratteristiche del vino

Grado Alcolico 9,2-14,8 vol. %; pH 2,6-3,9; Acidità 4,2-9,37 g/l