

BARBATELLE, BARBATELLONI E VASETTI

I prodotti della tradizione.

Le barbatelle Vitis Rauscedo nascono da una gestione attenta della filiera produttiva e da una totale tracciabilità di prodotto, dalla raccolta di ogni singola gemma fino al loro impianto come barbatelle nei vigneti dei propri clienti.

Negli ultimi 15 anni, attraverso un significativo programma di selezione clonale, Vitis Rauscedo ha omologato più di 80 cloni di varietà autoctone italiane ed internazionali. Queste vengono innestate annualmente su 15 varietà di portinnesto, raggiungendo così un potenziale di oltre 1200 combinazioni varietali. Oltre ai materiali esclusivi di Vitis Rauscedo e un'ampia gamma tra i migliori cloni presenti sul mercato, da sempre vengono innestate con la massima professionalità anche le gemme derivanti da selezioni aziendali. Per soddisfare le esigenze dei propri clienti, in aggiunta alle barbatelle tradizionali, Vitis Rauscedo produce ogni anno barbatelle lunghe circa 80 cm, cosiddette «barbatelloni», ed innesti-talea coltivati in vasetto.

Carattere distintivo dell'offerta aziendale, è il servizio tecnico-agronomico pre e post vendita, allo scopo di tutelare al meglio la soddisfazione del cliente. Vitis Rauscedo annovera tra i propri clienti i più importanti produttori vitivinicoli nazionali con i quali ha stabilito un solido rapporto di fidelizzazione basato sulla qualità delle piante fornite e sul livello di servizio garantito.



I CLONI E LE SELEZIONI



La scelta del clone, in termini di fenotipo e caratteristiche produttive, è un aspetto fondamentale nella progettazione di un vigneto. Errori in questa fase comprometterebbero il risultato sia sotto il profilo tecnico che economico. Scelte ottimali sono premianti nell'ottenimento di prodotti di alta qualità. Oltre ai cloni esclusivi di **Vitis Rauscedo**, sono proposti cloni omologati da costitutori pubblici italiani ed esteri, oltre a selezioni massali realizzate da Vitis Rauscedo nelle zone più vocate e storiche per la coltivazione di talune varietà.

I cloni e le selezioni propagate variano di anno in anno in base alla disponibilità e alla qualità delle marze. Pertanto si suggerisce ai viticoltori interessati a specifiche combinazioni, di richiederle con anticipo ai responsabili tecnico-commerciali di Vitis Rauscedo, al fine di poterle programmare e realizzare nella stagione vivaistica precedente l'impianto del vigneto.

Di seguito viene presentata una sintesi delle informazioni presenti in letteratura sui cloni propagati da Vitis Rauscedo: sono riportate le differenze tra i cloni rispetto alla media varietale per alcune caratteristiche qualitative e quantitative.



Legenda

- molto inferiore alla media
- leggermente inferiore alla media
- nella media della popolazione
- leggermente superiore alla media
- molto superiore alla media

- B:** breve invecchiamento
- MB:** medio breve
- M:** medio invecchiamento
- ML:** medio lungo invecchiamento
- L:** lungo invecchiamento
- UVAGG:** adatto all'uvaggio
- BEV:** di pronta beva
- SPUM:** adatto alla spumantizzazione
- AROM:** aromatico
- LEGN:** adatto all'invecchiamento in legno
- STRUTT:** strutturato
- ACID:** acido
- FERM:** adatto all'elaborazione di vini fermi
- PASS:** adatto all'appassimento
- AMAB:** adatto alla produzione di vino amabile
- SAP:** sapido

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità	Ricchezza in zucchero	Acidità reale	Indirizzo produttivo
Albana	AL 14 T	AMAB
Ansonica	Selezione Massale						
Arneis	CVT CN 15	STRUTT, LEGN
Arneis	CVT CN 19	FERM, BEV
Biancame	Selezione Massale						
Catarratto Bianco Lucido	Selezione Massale						
Chardonnay	FEDIT 12 C.S.G.	SPUM, FERM
Chardonnay	SMA 130	SPUM, FERM
Chardonnay	ENTAV-INRA® 76	SPUM, AROM, FERM, LEGN
Chardonnay	ENTAV-INRA® 96	STRUTT, SPUM, FERM
Chardonnay	ENTAV-INRA® 548	FERM, SPUM
Chardonnay	CRAVIT-ERSA FVG 101	FERM, AROM, STRUTT
Chardonnay	CRAVIT-ERSA FVG 103	FERM, AROM, STRUTT, LEGN
Chardonnay	CRAVIT-ERSA FVG 105	FERM, STRUTT, LEGN
Chardonnay	ISV 5	SPUM
Cococciola	Selezione Massale						
Coda di Volpe	Selezione Massale						
Cortese	UNIMI-VITIS CORT VV 41	STRUTT
Cortese	UNIMI-VITIS CORT VV 49	FERM, BEV
Damaschino	Selezione Massale						
Erbaluce	CV TO 29	FERM, AROM, BEV
Erbamat	Selezione Massale						
Falanghina	Selezione Massale						
Falanghina	VITIS 17	FERM, AROM, BEV
Favorita	CVT 105	FERM, BEV
Fiano	UNIMI-VITIS FIA VV 21	FERM
Fiano	UNIMI-VITIS FIA VV 29	STRUTT
Garganega	FEDIT 9 C.S.G.	AROM, PASS, STRUTT, FERM
Garganega	ISV - CV 18	FERM
Garganega	GARG VISP	FERM

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità	Ricchezza in zucchero	Acidità reale	Indirizzo produttivo
Garganega	GARG VISP REC	••	••	••	••••	•••	STRUTT, PASS
Glera (Serprina)	FEDIT 8 C.S.G.	••••	••••	••••	••••	••••	STRUTT, FER, SPUM, AROM
Glera (Tondo)	ISV-ESAV 10	•••	•••	•••	•••	••••	ACID, FER, SPUM
Glera (Balbi)	ISV-ESAV 14	•••	•••	•••••	•••	•••	SPUM, FERM
Glera (Balbi)	ISV-ESAV 19	••••	•••	••••	•••	••••	FERM, SPUM
Grecanico	Selezione Massale						
Grechetto (Todi)	G 5 ICA-PG	••••	••	••••	••••	••••	AROM, ACID, FERM, STRUTT
Greco	UNIMI-VITIS GRE VV31	••••	••••	•••	•••	••••	FERM
Grillo	Selezione Massale						
Incrocio Bruni 54	Selezione Massale						
Maceratino	CSV-AP MC4	•••	•••	•••	•••	••	SPUM
Malvasia Bianca di Basilicata	Selezione Massale						
Malvasia Bianca di Candia	UNIMI-VITIS-MALB VV 200	••••	•••	••••	••••	•••	ACID, STRUTT, BEV, UVAGG
Malvasia Bianca di Candia	UNIMI-VITIS-MALB VV 222	•••	••••	•••	•••	•••	ACID, BEV, UVAGG
Malvasia Bianca Lunga = Malvasia del Chianti	FEDIT 26-CH	••••	••••	••••	••••	••••	STRUTT, PASS, UVAGG
Malvasia Bianca Lunga = Malvasia del Chianti	FEDIT 27-CH	••••	••••	••••	•••	•••	AROM, PASS
Malvasia Bianca Lunga = Malvasia del Chianti	MBD-F7-A2-11	••••	•••	•••••	••	••	BEV, UVAGG
Malvasia di Candia Aromatica = Piacentina	PC MACA 66	••••	•••	•••••	•••	•••	AROM, SPUM, AMAB
Malvasia di Candia Aromatica = Piacentina	PC MACA 68	••••	••••	••••	••••	••••	FERM, BEV, AMAB
Malvasia di Sardegna	Selezione Massale						
Malvasia Istriana	ERSA FVG 121	••	••	•••	•••••	••••	STRUTT
Malvasia Rosa	Selezione Massale						
Manzoni Bianco (I.M. 6.0.13)	SMA-ISV 222	•••	••	•••	••••	••••	ACID, AROM, FERM, SPUM
Montù	CAB 14	••••	•••	•••••	•••	•••••	FERM, BEV, ACID, STRUTT
Montonico	Selezione Massale						
Moscato Bianco	FEDIT 6 C.S.G.	•••	••••	•••	•••	••••	AROM, SPUM

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità	Ricchezza in zucchero	Acidità reale	Indirizzo produttivo
Moscato Bianco	CN 4	•••	••	•••	••••	••••	STRUTT, PASS, AROM
Moscato Bianco	CVT AT 57	•••	•••	•••••	••••	•••	STRUTT, AROM
Moscato Bianco	CN 16	•••	••	•••	•••	••••	SPUM, AROM, ACID
Moscato Giallo	Selezione Massale						
Moscato Ottonel	CRAVIT-ERSA FVG 130	••	•••	••	••••	•••	SPUM, FERM, AROM, ACID
Nasco	Selezione Massale						
Nuragus	CFC 26	••••	••••	•••	•••	••••	BEV
Ortrugo	PC ORT 80	•••••	••••	•••	•••	••	STRUTT, FERM, SPUM
Passerina	TCG 2 ISV	••••	•••	••••	•••	••••	FERM, AROM, STRUTT, UVAGG
Pecorino	UBA-RA PE19	•••••	•••••	•••••	•••	•••	SPUM, FERM
Pecorino	1 ISV	••	•••	••	•••••	•••	FERM, BEV, AROM
Pignoletto Bolognese	CAB 5	•••••	•••	••••	••••	••••	ACID, FERM
Picolit	Selezione Massale						
Pinot Bianco	CRAVIT ERS A FVG 142	••••	••••	••••	••••	•••	FERM, AROM, BEV, STRUTT
Pinot Grigio	FEDIT 13 C.S.G.	•••	••	•••	•••	•••	FERM
Pinot Grigio	SMA 505	••••	•••	••••	•••	•••	STRUTT, FERM
Pinot Grigio	ERSA FVG 150	•••	••	••••	•••••	•••	STRUTT
Pinot Grigio	ERSA FVG 151	•••	•••	••	••••	•••	BEV
Ribolla Gialla	Selezione Massale						
Ribolla Gialla	CRAVIT ERS A FVG 180	••	••	•••	•••	••••	FERM, AROM, STRUTT, UVAGG
Riesling Italico	FEDIT 10 C.S.G.	•••	••	•••	•••	•••	FERM, BEV
Riesling Renano	Selezione Massale						
Riesling Renano	ISV-F 1 TOPPANI	••	••	•••	•••	•••	FERM, AROM, STRUTT, UVAGG
Sauvignon	ISV-F 3	••••	•••	•••	•••	•••	LEGN, FERM
Sauvignon	ISV-F 5	••••	•••	•••	••••	••••	STRUTT, FERM, AROM
Sauvignon	ENTAV-INRA® 108	•••	•••	•••	•••	•••	AROM, SAP, FERM, BEV
Sauvignon	ENTAV-INRA® 376	••••	••	•••	•••	••	FERM
Sauvignon	CRAVIT ERS A FVG 190	••	••	•••	••••	••••	AROM, STRUTT
Sauvignon	CRAVIT ERS A FVG 192	•••	•••	••••	••••	••••	AROM, STRUTT, UVAGG
Sauvignon	CRAVIT ERS A FVG 193	•••	•••	••••	••••	••••	ACID, AROM, STRUTT

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità	Ricchezza in zucchero	Acidità reale	Indirizzo produttivo
Sauvignon	CRAVIT ERSA FVG 195	••	••	•••	••••	••••	AROM, SAP, STRUTT, UVAGG
Sauvignon	CRAVIT ERSA FVG 196	••••	••••	•••	••••	•••	AROM, SAP, STRUTT, UVAGG
Sauvignon	CRAVIT ERSA FVG 198	••••	••••	•••••	•••••	•••	AROM, SAP, STRUTT
Tocai Friulano	FEDIT 19 C.S.G.	••••	••••	•••	••••	••••	ACID, FERM
Tocai Friulano	VITIS 11	••••	•••	••••	•••	••	FERM, AROM, STRUTT, BEV
Tocai Friulano	VITIS 13	•••	•••	•••	••••	•••	FERM, AROM, ACID, BEV
Traminer Aromatico	Selezione Massale						
Trebbiano d'Abruzzo	Selezione Massale						
Trebbiano Romagnolo	TR 3 T	••••	••••	•••	••••	••••	ACID, SPUM
Trebbiano Romagnolo	RAUSCEDO 5	•••••	•••••	•••••	•••	•••	SPUM, UVAGG
Trebbiano Romagnolo	AMPELOS DGV 6	••••	••••	••••	•••	••••	ACID, UVAGG
Trebbiano Spoletino	Selezione Massale						
Trebbiano Toscano (Biancame)	FEDIT 28-CH	••••	•••	••••	••••	•••••	ACID, PASS
Trebbiano Toscano (Biancame)	FEDIT 29-CH	••••	••••	••••	••••	••••	ACID, PASS
Trebbiano Toscano	ENTAV-INRA® 384	••••	••••	••••	•••	••	BEV
Trebbiano Toscano	TREB VISP	••••	••••	•••	•••	•••	FERM
Verdese	Selezione Massale						
Verdicchio Bianco	UNIMI 1- Castelli di Jesi VLVR 20	••••	••••	•••	••••	••••	STRUTT, FERM, LEGN
Verdicchio Bianco	UNIMI 2 - Castelli di Jesi VLVR 30	•••••	••••	••••	••••	•••••	AROM, ACID, SPUM, FERM
Verdicchio Bianco	UNIMI 3 - Castelli di Jesi VLVR 50	••••	••••	•••	••••	••••	STRUTT, LEGN, FERM
Verdiso	ISV2	•••	••	••••	••	••••	FERM, SPUM, ACID
Verduzzo Friulano	Selezione Massale						
Verduzzo Trevigiano	ISV5	•••	••••	•••	••	•••	FERM, ACID, BEV
Vermentino	CAP VS 3	••••	•••	•••	••••	••••	ACID, BEV
Vermentino	CAP VS 12	••••	•••	•••	••••	•••	STRUTT, FERM
Vermentino	VITIS 15	•••	••	••	••••	••	FERM, AROM, BEV, STRUTT
Vernaccia di Oristano	Selezione Massale						

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità	Ricchezza in zucchero	Acidità reale	Indirizzo produttivo
Vernaccia di San Gimignano	V-P-6	****	****	****	***	***	FERM, PASS
Vernaccia di San Gimignano	U.S. FI-PI 8	****	***	****	***	***	FERM, PASS
Viogner	ENTAV-INRA® 642	****	***	***	***	***	AROM, FERM, LEGN
Zibibbo	Selezione Massale						
Zibibbo	RS 601	**	****	***	****	***	FERM, AROM, AMAB, PASS

Varietà da tavola

Matilde

Perla di Csaba

Sultanina

Vittoria

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità reale	Ricchezza in zucchero	Contenuto polifenoli uve	Contenuto antociani uve	Invecchiamento
Aglianico (Taburno)	UNIMI-VITIS-AGTB VV411	ML
Aglianico (Taurasi)	UNIMI-VITIS-AGT VV421	ML
Aglianico del Vulture	UNIMI-VITIS-AGV VV401	L
Aglianico del Vulture	UNIMI-VITIS-AGV VV404	L
Aleatico	Selezione Massale							
Alicante Bouschet	ENTAV-INRA® 804	M
Alicante Bouschet	Selezione Massale							
Ancellotta	FEDIT 18 C.S.G	MB
Barbera	AT 84	L
Barbera	RAUSCEDO 4	M
Barbera	FEDIT 3 C.S.G.	ML, L
Barbera	VITIS 9	B, MB, M, ML
Barbera	UNIMI 5	B, MB
Barbera	CVT AL 115	M, ML
Bellagna	Selezione Massale							
Brachetto	CVT 20	B
Bovale Grande	Selezione Massale							
Bovale Sardo	Selezione Massale							
Cabernet Franc	FEDIT 4 C.S.G.	ML
Cabernet Franc	ISV-F-V4		ML
Cabernet Franc	ENTAV-INRA® 214	L
Cabernet Franc	ENTAV-INRA® 327	L
Cabernet Sauvignon	ENTAV-INRA® 169	L
Cabernet Sauvignon	ENTAV-INRA® 685	ML
Cabernet Sauvignon	VITIS 9	M, ML
Cabernet Sauvignon	CRAVIT ERS A FVG 313	M, ML
Cagnulari	Selezione Massale							
Calabrese = Nero d'Avola	Selezione Massale							
Calabrese = Nero d'Avola	UNIMI RG 101	M, ML
Calabrese = Nero d'Avola	VITIS RG 125	MB, M

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità reale	Ricchezza in zucchero	Contenuto polifenoli uve	Contenuto antociani uve	Invecchiamento
Canaiolo nero	FEDIT 23 - CH	UVAGG, ML
Canaiolo nero	FEDIT 25 - CH	UVAGG, M
Canaiolo nero	NIPOZZANO 8	UV, ML
Cannonao	CFC 13	MB
Carignano	CFC 8	ML
Carmenère	Selezione Massale							
Cesanese d' Affile	Selezione Massale							
Ciliegiolo	Selezione Massale							
Colorino	UNIMI-VITIS COL VV 801	L
Colorino	UNIMI-VITIS COL VV 810	ML
Corvina	ISV-CV 48	ML
Corvina	CORA VISP VALP	ML
Corvina	CORA VISP AMA	L
Corvinone	VISP 10	B, APP, UVAGG
Croatina	MI-CR 9	M
Croatina	MI-CR 10	ML
Dolcetto	UNIMI VITIS DOL VV 901	L
Dolcetto	UNIMI VITIS DOL VV 910	B
Franconia - Selezione Bergamo	Selezione Massale							
Fortana	Selezione Massale							
Freisa	CVT 154	B
Galioppo	Selezione Massale							
Grignolino	CVT AT 261	B, MB
Grignolino	CVT 113	B, MB
Grignolino	CVT AT 275	B, MB
Groppello - Selezione Garda	Selezione Massale							
Lacrima nera Selezione Morro d'Alba	Selezione Massale							
Lagrein	Selezione Massale							
Lambrusco Barghi	Selezione Massale							
Lambrusco di Sorbara	CAB 2 V	B

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità reale	Ricchezza in zucchero	Contenuto polifenoli uve	Contenuto antociani uve	Invecchiamento
Lambrusco di Sorbara	CAB 21 G	B
Lambrusco Grasparossa	CAB 7	B
Lambrusco Maestri	CAB 6	B
Lambrusco Maestri	CAB 16	B
Lambrusco Marani	Selezione Massale							
Lambrusco Oliva	Selezione Massale							
Lambrusco Salamino	RAUSCEDO 5	B
Lambrusco Salamino	VITIS 5	B
Lambrusco Salamino	VITIS 7	B
Lambrusco Salamino	UNIMI 1	B
Lambrusco Viadese	Selezione Massale							
Malbo Gentile = Amabile di Genova - Selezione Reggio Emilia	Selezione Massale							
Malvasia Nera	Selezione Massale							
Marzemino	UNIMI-VITIS MAR VV701	MB
Marzemino	UNIMI-VITIS MAR VV710	ML
Merera	Selezione Massale							
Merlot	FEDIT 1 C.S.G.	M
Merlot	ENTAV-INRA® 181	L
Merlot	ENTAV-INRA® 346	ML
Merlot	ENTAV-INRA® 347	L
Merlot	ENTAV-INRA® 348	ML
Merlot	ERSA FVG 350	L
Merlot	ERSA FVG 351	ML
Merlot	ERSA FVG 352	ML
Merlot	VITIS 1	ML
Merlot	VITIS 3	ML, L
Molinara	Selezione Massale							
Montepulciano	AP-MP1	ML

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità reale	Ricchezza in zucchero	Contenuto polifenoli uve	Contenuto antociani uve	Invecchiamento
Montepulciano	AP-MP3	ML
Montepulciano	UNIMI-ASSAM MTP VV301	M
Montepulciano	UNIMI-ASSAM MTP VV312	L
Montepulciano	UNIMI-ASSAM MTP VV321	MB
Montepulciano	VITIS 19	B, MB, M, ML
Montepulciano	UNIMI 10	B
Montepulciano	UNIMI 14	M, ML, L
Moscato di Scanzo	Selezione Massale							
Nebbiolo (Michet)	CVT 63	L
Nebbiolo (Lampia)	CVT CN 142	L
Nebbiolo	UNIMI-VITIS NEB VV1	L
Nebbiolo	UNIMI-VITIS NEB VV10	ML
Nebbiolo	UNIMI-VITIS NEB VV11	MB
Nebbiolo	CVT 71	ML, L
Nebbiolo	12	L
Nebbiolo	21	L
Nebbiolo	34	L
Negretto	Selezione Massale							
Negroamaro	UNIMI-VITIS-NEG VV606	ML
Negroamaro	UNIMI-VITIS-NEG VV688	B
Nerello Mascalese	Selezione Massale							
Nerello Mascalese	RS 121	MB, M
Olivella Nera	Selezione Massale							
Oseleta	Selezione Massale							
Pascale di Cagliari	CAP VS 1	UVAGG
Pascale di Cagliari	CAP VS 15	UVAGG
Perricone	Selezione Massale							
Petit Verdot	ENTAV-INRA® 400	ML
Piedirosso	Selezione Massale							
Pignolo	Selezione Massale							

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità reale	Ricchezza in zucchero	Contenuto polifenoli uve	Contenuto antociani uve	Invecchiamento
Pinot Nero	SMA 201	••	••	•••	••••	•••••	•••••	L
Pinot Nero	MIRA-01-3004	••	••	••••	••••	••••	••••	ML
Pinot Nero	MIRA-95-3047	•••	••	•••••	••••	••••	••••	ML
Pinot Nero	MI-MIRA 98-3140	••	•	••••	•••••	•••••	•••••	L
Pinot Nero	20-13 GM	•••	•••	••••	•••	••••	••	MB, SPUM
Pinot Nero	ENTAV-INRA® 292	•••••	••••	••••	••	••••	••	MB, SPUM
Pinot Nero	ENTAV-INRA® 386	••••	•••	••••	••	•••	••	MB, SPUM
Pinot Nero	ENTAV-INRA® 777	•	••	•••	•••••	••••	•••	L
Pinot Nero	SMA 191	•••	••••	••	••	•••	••	MB, SPUM
Primitivo	UBA 55/A	•••••	••••	••••	•••	••	•••	MB
Primitivo	UBA 47/A	•••	•••	•••	•••	••••	•••••	L
Primitivo	UBA 47/B	••••	••	••••	••••	••••	••••	ML
Primitivo	UNIMI-VITIS-PRI VV501	••	••	•••	•••••	••••	•••••	L
Prugnolo Gentile	BRUSCELLO	•••	••	••••	•••••	•••	••••	ML
Raboso Piave	FEDIT 11 C.S.G.	••••	••••	••••	••••	••••	•••••	ML
Raboso Veronese	FEDIT 2 C.S.G.	••••	••••	•••	•••	••••	••••	MB
Rebo	Selezione Massale							
Refosco dal Peduncolo Rosso	ISV-F4 TOPPANI	•••	•••	••••	••••	••••	••••	ML
Refosco dal Peduncolo Rosso	ERSA FVG 400	••	••	••	•••••	•••••	•••••	ML
Refosco dal Peduncolo Rosso	ERSA FVG 401	••	••	••	•••••	•••••	•••••	ML
Rondinella	ROND VISP	••	••	•••	••••	•••	••••	ML
Rondinella	ISV-CV 76	•••	••	•••	••••	••••	•••	UVAGG, MB
Ruchè	CVT 10	•••••	••••	•••••	•••	•••	•••	MB
Ruchè	CVT 1	••••	•••	•••••	•••	•••	•••	MB, M
Sagrantino	Selezione Massale							
Sangiovese (Toscano)	FEDIT 20-CH	••••	••••	••••	•••••	••••	•••••	L
Sangiovese (Toscano)	FEDIT 21-CH	••••	••••	••••	••••	••••	••••	ML
Sangiovese (Toscano)	FEDIT 22-CH	••••	••••	••••	••••	••••	••••	ML
Sangiovese (Montalcino)	B-BS-11	•••	•••	••••	••••	••••	•••	L
Sangiovese (Lamole)	SS-F9-A5-48	••••	•••	••••	•••••	••••	•••••	ML

Varietà	Clone	Produzione	Dimensione grappolo	Fertilità reale	Ricchezza in zucchero	Contenuto polifenoli uve	Contenuto antociani uve	Invecchiamento
Sangiovese	C. FUTURO 1	••	••	••	••••	••••	••••	ML
Sangiovese (Lamole)	CCL 2000/3	•••	••	•••••	••••	•••••	•••••	L
Sangiovese	CCL 2000/7	••••	••	•••	••••	•••••	•••••	L
Sangiovese (Romagnolo)	FEDIT 2 ESAVE	•••	••	••••	•••	••••	••••	M
Sangiovese	UNIMI-VITIS SANG VV 101	••	••	•••	•••••	•••••	•••••	L
Sangiovese	UNIMI-VITIS SANG VV 110	•••	•••	•••	•••	•••	•••	M
Sangiovese	SG VITIS 1	••	••	•••	•••	••••	•••	L
Sangiovese	SG VITIS 3	••	••	•••	•••	••••	•••	L
Schioppettino	Selezione Massale							
Syrah	ENTAV-INRA® 174	•••	•••	••••	•••	•••••	•••••	ML
Syrah	ENTAV-INRA® 470	••	•••	••	••••	•••••	•••••	M
Syrah	ENTAV-INRA® 747	•••	•••	•••	••••	••••	••••	ML
Susumaniello	Selezione Massale							
Tempranillo	U.S. FI-PI. 4Np	•••	•••	••••	•••••	•••••	••••	L
Teroldego	Selezione Massale							
Termarina	Selezione Massale							
Terrano	ERSA FVG 440	••	••	•••	•••	••••	••••	ML, UVAGG
Tintilia	Selezione Massale							
Tocai rosso	FEDIT 14 C.S.G.	•••	•••	•••	•••	•••	•••	MB
Uva di Troia	Selezione Massale							
Uva Rara	CVT 10	••••	•••	•••	•••	••••	••	MB
Vernaccia Nera	Selezione Massale							
Vespolina	CVT 27	•••	••	•••	•••	••••	••	MB

Varietà da tavola

Cardinal

Crimson

I PORTINNESTI

La conoscenza delle caratteristiche dei portinnesti è fondamentale per la buona riuscita del vigneto. Non esistono regole certe sulle quali basarsi ma ogni caso va valutato singolarmente dato che la scelta non va indirizzata solo sulle caratteristiche pedo-climatiche ma varia anche in base al vitigno, al sesto d'impianto e al tipo di prodotto che vogliamo ottenere.

I principali portinnesti utilizzati in viticoltura derivano fondamentalmente da tre specie autotone nordamericane: *Vitis riparia*, *Vitis berlandieri* e *Vitis rupestris*. *Vitis riparia* si caratterizza per una bassa vigoria, che consente di anticipare il germogliamento e la maturazione, si adatta bene in terreni freschi ma risulta poco resistente alla presenza di calcare. *Vitis rupestris* si caratterizza per un apparato radicale che tende ad approfondirsi molto, mediamente resistente al calcare, ha una buona affinità all'innesto ma risulta sensibile alla siccità, infine *Vitis berlandieri* ha come vantaggio la buona resistenza al calcare e alla siccità ma è difficilmente utilizzabile come tale data la scarsa capacità di emettere radici. Queste tre specie americane sono state opportunamente incrociate per creare ibridi che meglio si adattassero alle esigenze della viticoltura europea. Le ibridazioni di maggior successo si possono raggruppare in tre grandi gruppi:

1. *Vitis riparia* x *Vitis rupestris*
2. *Vitis berlandieri* x *Vitis riparia*
3. *Vitis berlandieri* x *Vitis rupestris*



Ogni gruppo riunisce, ricombinandole, le caratteristiche delle specie pure da cui deriva. Ogni ibrido poi presenta dei caratteri studiati a lungo e che si possono riassumere nella tabella allegata. Al **primo gruppo** appartengono diversi portinnesti caratterizzati da vigore moderato, adatti a terreni di discreta fertilità che permettono di ottenere prodotti di buona qualità. Per la scarsa resistenza alla siccità non sono adatti a zone meridionali ma dato che tendono a indurre un anticipo di maturazione sono consigliati per ambienti settentrionali. Al **secondo gruppo** appartengono una serie di portinnesti caratterizzati da buona affinità di innesto, migliore resistenza alla siccità e al calcare attivo e una più intensa vigoria rispetto ai precedenti. Al **terzo gruppo** appartengono portinnesti caratterizzati da elevata vigoria, buona resistenza al calcare, alla siccità e alla compattezza del terreno ma con difficoltà di radicazione.

In anni più recenti per ovviare a particolari problemi, come ad esempio la scarsa resistenza a elevate concentrazioni di calcare attivo, si iniziò a studiare delle nuove ibridazioni che comprendevano anche l'utilizzo di cultivar americane con *Vitis vinifera* come ad esempio il Fercal, 41 B e 333 EM utilizzando Chassellas e Berlandieri. Altri esempi si riscontrano con incroci tra *Vinifera* e *Rupestris* che hanno dato origine al Golia che si caratterizza per un elevato vigore o il 171-6 nato dall'incrocio tra *Vitis rufotomentosa* e *Vitis vinifera* che si caratterizza per la resistenza ai nematodi *Xiphinema index*, vettori del fanleaf virus.



Portinnesto	Origine	Calcare		Vigore	Umidità	Siccità	Sale (clorurix.000)	Compattezza	Acidità	Stanchezza	Carenza		Fillossera	Agrobact.	Nematodi		Sistema radicale	Armillaria %
		tot%	attivo%								Mg	K			X'iphinema	Meloidogine		
RIPARIA GLOIRE de M.	riparia	14	6	L	H	S		S			M	S	H				superficiale	79(S)
420 A	berlandieri x riparia	30	20	M-L	S	M	S	M-S	M-S	S	M-S	M	H				semi profondo	
161-49	berlandieri x riparia		25	M-L	S	M-S	M	M	M	S		M	H	M-S		M-S	semi profondo	
KOBER 125AA	berlandieri x riparia		20	H	M-S	S	S	M		M	M		H	M-H		M	semi superficiale	
KOBER 5BB	berlandieri x riparia	30	20	H	M	M-S	S	M	M		M	M	H	M-H		M	semi profondo	
RSB 1	berlandieri x riparia	37	10															
SO4	berlandieri x riparia	30	17	M-H	M	M-S	0.4	M		H	S	M	H	M-S		H	semi superficiale	
TELEKI 5 C	berlandieri x riparia		15	M	M	S							H	M-S		M	semi superficiale	73(S)
157.11	berlandieri x riparia		22	M	M	M	M	M				M					semi profondo	
34 E.M.	berlandieri x riparia		20	M-H														
101.14	riparia x rupestris		9	L	M-H	M-S		S	M		M	S	H	M-H		M-H	superficiale	
3309 COUDERC	riparia x rupestris		11	M-L	H	S	0.4	M			M	S	H	M-H	S	S	superficiale	85(S)
SCHWARZMANN	riparia x rupestris		10		M-H	S							H	M-S		0:07		
GRAVESAC	161.49 x 3309								H++	H++						H		
44.53	riparia x 144 M		10	M-L		M		M	S		S	H	M-H		M	S		
RUPESTRIS du LOT	rupestris	23	14	H	MS	M	0.5	H			H	S	H				profondo	
RUP. St. GEORGE	rupestris					M							H		S		profondo	M
775 PAULSEN	berlandieri x rupestris		17	M	S	M-H	S	M			M	M	H	H		H	profondo	
779 PAULSEN	berlandieri x rupestris		20	M-H	M	H++	0,9	H			M	M	H				profondo	
1103 PAULSEN	berlandieri x rupestris		18	H	S	H++	1	H			H	M-S	H	M-S		M	profondo	
99 RICHTER	berlandieri x rupestris	30	17	H	S	M		H	S	S		S	M-H	S	S	M/M-H	profondo	
110 RICHTER	berlandieri x rupestris		17	M-H	M	H++	M	H	M	S	M	H	H	M-S		M-S	profondo	M
140 RUGGERI	berlandieri x rupestris		40	H++	S	H++	M	M	M		M	S	H	S		S	profondo	
41 B	Chasselas x berlandieri		40	M	S	M-H		H		S	S	M	M-H				profondo	
GOLIA	vinifera x rupestris		20	H	M	S		H				M					semi superficiale	
FERCAL	333 E.M. x BC1	53	40			M-H				H	S	M	H			H		
16-13 C	solonis x Othello	S					S						S		H	M		
Vitis vinifera			20-40				1.5										profondo	