



Vitrarolo

Ansaldi G., Barbagallo M. G., Brancadoro L., De Lorenzis G., Di Lorenzo R., Falco V., Fici G., Gagliano F., Marino G., Monteleone G., Pisciotta A., Scienza A., 2015. Vitrarolo. in: Italian Vitis Datababase, www.vitisdb.it. ISSN 2282-006X

release 15/11/2018, ultimo aggiorn. 15/11/2018 url <http://vitisdb.it/accessions/show/16116>

Informazioni gestite da

Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali - Università degli Studi di Milano

Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali - Università degli Studi di Palermo

Ringraziamenti

Regione Sicilia, Ager Foundation

Informazioni generali

nome Vitrarolo

codice ITA430-3/1

nazione di selezione Italia

regione di selezione Sicilia

provincia di selezione Messina

località di selezione Nebrodi

istituzione custode Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

collezione Biesina - Marsala

Varietà & clone

tipo di origine spontanea

genere Vitis

specie Vitis vinifera

sub specie sativa

varietà Vitrarolo

codice della varietà IVD-var_382

clone non disponibile

trueness to type accertato con microsatteliti

Trueness to type

True-name

confermato **si**

►bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Ansaldi G., Cartabellotta D., Falco V., Gagliano F., Scienza A.	2014	Identità e ricchezza del Vigneto Sicilia		REGIONE SICILIANA Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

Trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)

accertamento con rilievi morfologici (ampelografici) **non accertato**

Trueness to type accertato con microsatteliti

accertamento con microsatteliti **accertato**

►bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
De Lorenzis G., Las Casas G., Brancadoro L., Scienza A.	2014	Genotyping of Sicilian grapevine germplasm resources (V. vinifera L.) and their relationships with Sangiovese	Scientia Horticulturae	169: 189-198

loci confrontati **n.d.**

loci identici **n.d.**

discrepanze **n.d.**

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
locus SSR:	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	133	143	225	231	249	253	179	183	200	202	247	259	250	256	247	255	253	257

Immagini



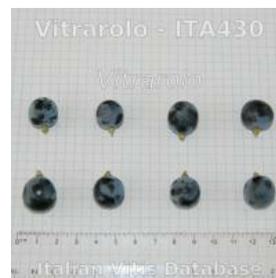
germoglio



foglia



grappolo



acino



vinacciolo

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	1	nulla o molto bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5	media	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3	semi-eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	verde e rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1 / 2 (Ø 4)	verde / giallo	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7 / 9	elevata / molto elevata	
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5 / 7	medio / grande	
067	Foglia adulta: forma del lembo	4 / 2	orbicolare / cuneiforme	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	4 / 3	sette / cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	2 / 3	solo al punto peziolare / fino alla 1a biforcazione	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	3	deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	3 / 2	involuta / a V	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	3	entrambi i lati convessi	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	3 / 7	aperto / sovrapposto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	3 / 2	a V / a parentesi graffa (f)	

082	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei seni laterali superiori	2 / 3	chiusi / leggermente sovrapposti	
083-1	Foglia adulta: forma della base dei seni laterali superiori	1	a U	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	5	media	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
093	Foglia adulta: lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana	7	leggermente più lungo	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	3 / 5	poco profondo / medio	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5 / 3	medio / corto	
204	Grappolo: compattezza	5 / 7	medio / compatto	
208	Grappolo: forma	1 / 2	cilindrico / conico	
220	Acino: lunghezza	3	corto	
221	Acino: larghezza	3	stretto	
223	Acino: forma	3 / 2	ellissoidale largo / sferoidale	
225	Acino: colore della buccia	5	rosso scuro violetto	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(Ø 102.39)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 96.33)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 77.02)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 50.51)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 44.89)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 49.82)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 62.66)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 52.43)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 60.97)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 26.50)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 48.70)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -11.03)	

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	48.100	10.230
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	51.540	9.540
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	42.220	10.750
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	47.550	10.460
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	13.530	4.280
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	12.670	3.620
Lunghezza della nervatura N5'	25.820	4.660
Lunghezza della nervatura N5	27.190	4.880
Lunghezza della nervatura N4'	50.130	5.140
Lunghezza della nervatura N4	50.890	7.660
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	58.430	7.650
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	59.990	8.430
Lunghezza della foglia	157.780	19.840
Larghezza della foglia	154.410	17.990
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	208.610	25.710
Lunghezza del picciolo	106.220	17.040
Lunghezza della nervatura N1	102.390	11.900
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	141.030	17.980
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	151.540	19.160
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	51.830	18.880
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-11.030	6.130
Lunghezza della nervatura N2	97.610	12.120
Lunghezza della nervatura N2'	95.040	11.610
Lunghezza della nervatura N3	77.140	12.390
Lunghezza della nervatura N3'	76.900	10.290
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	51.540	11.950
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	45.860	13.910

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	62.730	7.780
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	62.590	7.330
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	51.630	7.900
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	53.240	7.000
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	58.120	10.250
Angolo tra N3' e N4'	63.820	25.840
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	47.890	5.380
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	45.690	8.550
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	53.720	8.810
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	54.370	7.810
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	51.290	5.510
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	54.470	10.610
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	22.810	12.860
Angolo tra D e D' con centro in N1	110.300	11.820
Angolo tra S e S' con centro in N1	40.250	8.830
Angolo tra I e I' con centro in N1	50.030	8.460
Angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	80.190	11.330
Angolo tra N3' e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5'	79.170	10.350

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Rapporto tra la somma degli angoli a' + b' e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore sinistro OS' e il seno peziolare e il seno inferiore sinistro OI'	0.020	0.000
Rapporto tra la somma degli angoli a + b e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore destro OS e il seno peziolare e il seno inferiore destro OI	0.020	0.000
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5' e la lunghezza della nervatura N1	0.250	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.250	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1	0.480	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.490	0.080
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.750	0.070
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.750	0.080
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1	0.930	0.080
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.950	0.050
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3'	0.630	0.110
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.660	0.150
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.020	0.050
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	1.040	0.150
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.480	0.110
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2'	0.450	0.130
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4'	0.500	0.100
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4	0.500	0.090
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2'	0.520	0.170
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2	0.580	0.130

Fenologia & produzione

OIV	descrizione	valore	
301	Epoca di germogliamento	5	media
303	Epoca d'inizio dell'invaiaura	5	medio
351	Vigoria del germoglio	5	media (70-80 g)
502	Grappolo: peso di un grappolo	1 / 3	molto basso (<150 g) / basso (250-350 g)
503	Acino: peso di un acino	1 / 3	molto basso (<1,5 g) / basso (2,5-3,5 g)
505	Tenore in zucchero del mosto	7	elevato (20,2-21,8)
506	Acidità totale del mosto	3	bassa (5,2-6,8)
508	pH del mosto	5	medio (3,2-3,3)

Vegeto-produttivo

sesto di impianto e forma di allevamento	valore	deviazione standard	numero di anni
Forma di allevamento	contropalliera		
Sistema di potatura			
Distanza tra le file (m)	2.400		
Distanza sulla fila (m)	0.900		

vigore	valore	deviazione standard	numero di anni
Peso legno di potatura per pianta (kg)	0.660	0.150	2
Peso medio tralcio (g)	78.000	10.230	2
Peso legno di potatura per metro di filare (kg)	0.730	0.160	2
Numero germogli/tralci per pianta (numero/pianta)	8.900	1.560	2
Numero germogli/tralci per metro di filare (numero/m)	9.890	1.730	2

fertilità	valore	deviazione standard	numero di anni
Numero infiorescenze per germoglio alla fioritura (numero/germoglio)	1.370	0.030	2
Fertilità basale (grappoli/gemma)	1.320	0.170	2

quantità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Peso medio grappolo (g)	202.330	11.240	2
Peso di 100 acini (g)	163.000	4.000	2
Diametro acino (media di 25 acini) - larghezza (mm)	12.930	0.580	2
Diametro acino (media di 25 acini) - lunghezza (mm)	13.890	0.050	2
Numero grappoli per pianta (numero/pianta)	13.200	2.550	2
Numero grappoli per metro lineare (numero/m)	14.670	2.830	2
Produzione per metro di filare (kg/m)	2.760	0.310	2
Produzione per pianta (kg/ceppo)	2.480	0.280	2
Produzione per ettaro (t/ha)	11.482	1.309	2

qualità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Antociani totali bucce (g/kg)	0.990	0.270	2
Tenore in zucchero del mosto (°Brix)	21.140	0.710	2
Acidità titolabile del mosto (g/l)	5.660	0.350	2
pH (pH)	3.300	0.060	2

Polifenoli uve

acidi idrossicinnamiltartarici	buccia (mg/kg) (dev.st)	vinacciolo (mg/kg) (dev.st)	polpa (mg/kg) (dev.st)
ac. trans feruil tartarico	1.75		
ac. trans p-cumariol tartarico	35.41		
ac. cis p-cumariol tartarico	5.59		
ac. trans caffeil tartarico	91.18		

flavonoli	buccia (mg/kg) (dev.st)	vinacciolo (mg/kg) (dev.st)	polpa (mg/kg) (dev.st)
campferolo monoglucoside	1.83		
quercetina monoglucoside	8.52		
quercetina glucuronide	8.58		
miricetina monoglucoside	6.66		

antociani monoglucosidi	buccia (mg/kg) (dev.st)	vinacciolo (mg/kg) (dev.st)	polpa (mg/kg) (dev.st)
cianidina-3-monoglucoside	17.58		
delfinidina-3-monoglucoside	23.93		
malvidina-3-monoglucoside	593.79		
peonidina-3-monoglucoside	93.80		
petunidina-3-monoglucoside	51.54		

Note profilo polifenolico

acetati totali 33.86 mg/kg di uva p-cumarati 174.38 mg/kg di uva 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 delfinidina 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.

Aromi uve

monoterpeni	liberi (mg/kg) (dev.st)	idrolisi enzimatica (mg/kg) (dev.st)	idrolisi acida (mg/kg) (dev.st)
nerolo		8.0180	
cis-furanlinalolossido (ossido B)		4.1500	
trans-piranlinalolossido (ossido C)		1.6060	
geraniolo		16.1830	
trans-furanlinalolossido (ossido A)		3.8400	
a-terpineolo		3.6200	
acido geranico		5.8640	
linalolo		1.1900	
cis-piranlinalolossido (ossido D)		3.3380	
idrossi-geraniolo		2.7540	

derivati benzene	liberi (mg/kg) (dev.st)	idrolisi enzimatica (mg/kg) (dev.st)	idrolisi acida (mg/kg) (dev.st)
2-feniletanolo		13.7496	
metilsalicilato		8.6990	
alcool benzilico		101.4300	

norisoprenoidi	liberi (mg/kg) (dev.st)	idrolisi enzimatica (mg/kg) (dev.st)	idrolisi acida (mg/kg) (dev.st)
3-oxo-a-ionolo		116.8100	
vomifoliolo		37.7460	

Note aromi

Si tratta di una varietà non aromatica, in cui prevalgono i componenti aromatici 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.

Altri descr.

nessun "altro" descrittore disponibile per Vitrarolo

Accessioni della medesima varietà (1)

- Vitrarolo - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala