



# Frappato A

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. Frappato (Biotipo A). 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/16447>

## 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** Frappato A **codice** ITA430-21/1  
**nazione di selezione** Italia **regione di selezione** Sicilia  
**provincia di selezione** Siracusa **località di selezione** non disponibile  
**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** Frappato **codice della varietà** IVD-var\_361  
**clone** non disponibile  
**trueness to type** accertato con rilievi morfologici e microsatelliti

## 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) **accertato**

### ►bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Bica Daniela	2007	Vitigni di Sicilia		Assessorato Agricoltura e Foreste

### Trueness to type accertato con microsatelliti

accertamento con microsatelliti **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	225	239	239	179	185	194	196	243	249	242	256	237	261	251	253

### Immagini



germoglio



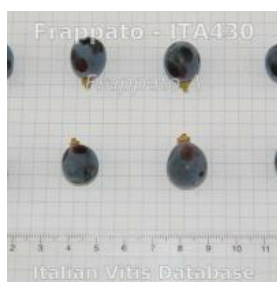
foglia



foglia pagina superiore



grappolo



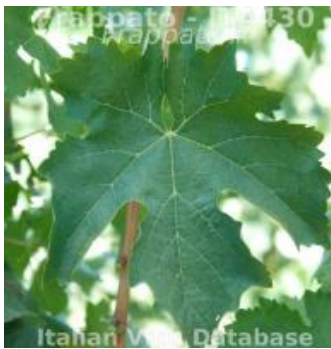

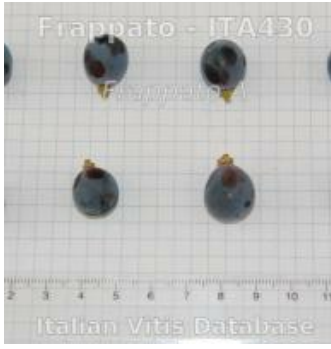
acino



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 / 7	media / elevata	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	1	eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	1	verde	
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 / 4	verde / ramato - rosso	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7 / 9	elevata / molto elevata	
054	Foglia giovane: densità dei peli eretti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo (4 a foglia)	7 / 9	elevata / molto elevata	
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5 / 7	medio / grande	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3 / 4	cinque / sette	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	3 (Ø 5)	involuta	

075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	3	bassa		
076	Foglia adulta: forma dei denti	3 / 4	entrambi i lati convessi / un lato concavo, un lato convesso		
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	5 / 7 (Ø 3)	chiuso / sovrapposto		
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	3 / 2	a V / a parentesi graffa (f)		
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti		
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata		
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	3 / 1	a V / 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	9	molto elevata		
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	3	leggermente più corto		
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	5 / 9	medio / molto profondo		
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato		
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5	medio		
204	Grappolo: compattezza	7 / 9	compatto / molto compatto		
208	Grappolo: forma	1 / 2	cilindrico / conico		
220	Acino: lunghezza	3 / 5	corto / medio		
221	Acino: larghezza	3	stretto		
223	Acino: forma	3	ellissoidale largo		
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		

### Note ampelografiche

<!-- /\* Font Definitions \*/ @font-face {font-family:"Cambria Math"; panose-1:2 4 5 3 5 4 6 3 2 4; mso-font-charset:0; mso-generic-font-family:auto; mso-font-pitch:variable; mso-font-signature:-536870145 1107305727 0 0 415 0;} /\* Style Definitions \*/ p.MsoNormal, li.MsoNormal, div.MsoNormal {mso-style-unhide:no; mso-style-qformat:yes; mso-style-parent:""; margin:0cm; margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:12.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-no-proof:yes;} .MsoChpDefault {mso-style-type:export-only; mso-default-props:yes; font-size:10.0pt; mso-ansi-font-size:10.0pt; mso-bidi-font-size:10.0pt;} @page WordSection1 {size:612.0pt 792.0pt; margin:70.85pt 2.0cm 2.0cm 2.0cm; mso-header-margin:36.0pt; mso-footer-margin:36.0pt; mso-paper-source:0;} div.WordSection1 {page:WordSection1;} -->

Il Frappato presenta una certa variabilità intravarietale a carico soprattutto degli aspetti compositivi delle uve. I parametri qualitativi delle uve e dei vini sono quelli che maggiormente distinguono i due biotipi denominati A e B, che si caratterizzano per differenze nella fenologia e per diversi contenuti in antociani e composti volatili responsabile degli aromi dei vini.

## Ampelometria

## OIV

OIV	PDF	descrizione	valore
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	( Ø 124.10 )
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	( Ø 109.70 )
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	( Ø 80.34 )
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	( Ø 53.24 )
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	( Ø 42.14 )
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	( Ø 45.02 )
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	( Ø 60.73 )
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	( Ø 55.98 )
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	( Ø 61.11 )
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	( Ø 80.15 )
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	( Ø 27.91 )
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	( Ø 11.78 )
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	( Ø 12.42 )
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	( Ø 9.60 )
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	( Ø 12.47 )
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	( Ø 50.30 )
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	( Ø -8.14 )

## Superampelo

descrittore	distanze	
	valore	deviazione standard
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	45.220	6.420
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	44.820	7.170
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	42.620	8.450
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	41.650	7.940
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	12.640	2.420
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	12.620	2.200
Lunghezza della nervatura N5'	27.950	4.600
Lunghezza della nervatura N5	27.870	4.440
Lunghezza della nervatura N4'	53.190	7.370
Lunghezza della nervatura N4	53.290	6.050
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	62.590	8.170
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	62.630	6.670
Lunghezza della foglia	183.750	23.780
Larghezza della foglia	165.600	20.270
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	209.800	28.360
Lunghezza del picciolo	85.700	13.610
Lunghezza della nervatura N1	124.100	16.740
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	157.990	23.710
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	157.900	15.470
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	53.800	13.440
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-8.140	4.360
Lunghezza della nervatura N2	109.660	10.270
Lunghezza della nervatura N2'	109.740	14.740
Lunghezza della nervatura N3	80.210	8.330
Lunghezza della nervatura N3'	80.470	9.230
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	49.530	11.590
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	51.070	13.980

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	60.300	3.880
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	61.160	5.220
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	56.270	5.170
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	55.680	4.950
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	61.560	6.140
Angolo tra N3' e N4'	60.660	4.620
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	45.690	5.770
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	46.450	5.820
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	53.020	5.890
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	53.290	5.310
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	55.160	7.230
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	55.270	5.710
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	13.660	10.020
Angolo tra D e D' con centro in N1	98.010	9.860
Angolo tra S e S' con centro in N1	27.380	4.920
Angolo tra I e I' con centro in N1	39.950	4.870
Angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	80.730	7.120
Angolo tra N3' e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5'	82.150	9.990

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Media della base dei denti del lato sinistro	12.410	1.900
Media dell'altezza dei denti del lato sinistro	10.170	2.420
Media della base dei denti del lato destro	12.480	1.900
Media dell'altezza dei denti del lato destro	11.210	2.630
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4'	0.720	0.080
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4	0.770	0.100
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2'	0.900	0.250
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2	0.950	0.220
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	0.230	0.030
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.230	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1	0.430	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.430	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.650	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.650	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1	0.890	0.070
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.890	0.060
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3'	0.570	0.080
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.560	0.080
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.110	0.070
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.690	0.080
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.380	0.060
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2'	0.390	0.060

**Fenologia & produzione**

OIV	descrizione	valore	
301	Epoca di germogliamento	5	media
303	Epoca d'inizio dell'invaiaatura	5	medio
351	Vigoria del germoglio	5 / 7	media (70-80 g) / elevata (90-100 g)
502	Grappolo: peso di un grappolo	3	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		controspalliera	
Sistema di potatura			
Distanza tra le file (m)	2.400		
Distanza sulla fila (m)	0.900		

vigore	valore	deviazione standard	numero di anni
Numero germogli/tralci per pianta (numero/pianta)	12.110	1.810	4
Numero germogli/tralci per metro di filare (numero/m)	13.450	2.010	4
Peso legno di potatura per pianta (kg)	0.920	0.100	2
Peso medio tralcio (g)	75.340	0.160	2
Peso legno di potatura per metro di filare (kg)	1.030	0.110	2

fertilità	valore	deviazione standard	numero di anni
Numero infiorescenze per germoglio alla fioritura (numero/germoglio)	0.800	0.170	4
Fertilità basale (grappoli/gemma)	0.700	0.170	4

quantità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Diametro acino (media di 25 acini) - larghezza (mm)	13.300	0.160	2
Diametro acino (media di 25 acini) - lunghezza (mm)	14.810	0.330	2
Peso di 100 acini (g)	180.000	14.000	4
Peso medio grappolo (g)	205.000	25.110	4
Numero grappoli per pianta (numero/pianta)	9.350	0.940	4
Numero grappoli per metro lineare (numero/m)	10.390	1.050	4
Produzione per pianta (kg/ceppo)	2.070	0.400	4
Produzione per metro di filare (kg/m)	2.300	0.440	4
Produzione per ettaro (t/ha)	9.591	1.852	4

qualità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Antociani totali bucce (g/kg)	0.290	0.000	2
Tenore in zucchero del mosto (°Brix)	20.400	0.620	3
pH (pH)	3.300	0.090	3
Acidità titolabile del mosto (g/l)	6.700	1.380	3

**Polifenoli uve**

flavonoli	buccia (mg/kg) (dev.st)	vinacciolo (mg/kg) (dev.st)	polpa (mg/kg) (dev.st)
miricetina monoglucoside	2.02		
quercetina monoglucoside	5.12		
campferolo monoglucoside	1.11		
quercetina glucuronide	1.77		

acidi idrossicinnamiltartarici	buccia (mg/kg) (dev.st)	vinacciolo (mg/kg) (dev.st)	polpa (mg/kg) (dev.st)
ac. trans caffeil tartarico	22.30		
ac. cis caffeil tartarico	7.56		
ac. trans feruril tartarico	2.78		
ac. trans p-cumariol tartarico	20.25		

antociani monoglucosidi	buccia (mg/kg) (dev.st)	vinacciolo (mg/kg) (dev.st)	polpa (mg/kg) (dev.st)
delfinidina-3-monoglucoside	16.02		
cianidina-3-monoglucoside	18.93		
malvidina-3-monoglucoside	142.80		
peonidina-3-monoglucoside	81.42		
petunidina-3-monoglucoside	21.23		

**Note profilo polifenolico**

acetati totali 3.84 mg/kg di uva p-cumarati 9.47 mg/kg di uva

**Aromi uve**

monoterpeni	liberi (mg/kg) (dev.st)	idrolisi enzimatica (mg/kg) (dev.st)	idrolisi acida (mg/kg) (dev.st)
acido geranico		12.7566	
linalolo		22.6528	
cis-8-idrossi-linalolo		24.9173	
idrossi-geraniolo		38.9751	
nerolo		12.1404	
cis-furanlinalolossido (ossido B)		3.6708	
trans-piranlinalolossido (ossido C)		5.4053	
geraniolo		27.4037	
trans-furanlinalolossido (ossido A)		2.2021	
a-terpineolo		8.0868	
2,6-dimetil-3,7-octadien-2,6-diolo (diolo 1)		5.6102	

norisoprenoidi	liberi (mg/kg) (dev.st)	idrolisi enzimatica (mg/kg) (dev.st)	idrolisi acida (mg/kg) (dev.st)
3-idrossi-b-damascone		43.6623	
vomifoliolo		111.3150	
3-oxo-a-ionolo		40.2334	

derivati benzene	liberi (mg/kg) (dev.st)	idrolisi enzimatica (mg/kg) (dev.st)	idrolisi acida (mg/kg) (dev.st)
alcol benzilico		102.1100	
benzaldeide		9.7300	
2-feniletanolo		29.1200	
metilsalicilato		7.4790	
metilbenzoato		2.2200	

**Note aromi**

dotata di scarsi tenori in terpeni e in benzenoidi, mentre sono apprezzabili i tenori in norisoprenoidi. Caratteri varietali: rapporti trans/cis furan-linalol ossidi, linalolo/geraniolo, minori di 1, 3-idrossi- $\beta$ -damascone/3-oxo- $\alpha$ -ionolo circa 1, linalolo/ $\alpha$ -terpineolo, trans/cis piran linalol ossidi, alcol benzilico/2-feniletanolo, trans/cis 8-idrossi linalolo maggiori di 1.

**Altri descr.**

nessun "altro" descrittore disponibile per Frappato A

**Accessioni della medesima varietà (1)**

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