



Famoso

release 13/06/2015, ultimo aggiorn. 13/06/2015 url <http://vitisdb.it/accessions/show/3260>

Informazioni gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Informazioni generali

nome Famoso
nazione di selezione Italia
provincia di selezione Ravenna
istituzione custode Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna
collezione Tebano
codice ITA052-FamoDCA1
regione di selezione Emilia-Romagna
località di selezione Bagnacavallo

Varietà & clone

tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
varietà Famoso
clone non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)
genere Vitis
sub specie sativa
codice della varietà IVD-var_79

Trueness to type

True-name

confermato **si**

►bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Marzotto N.	1925	Uve da vino		voll. I-II, Tipografia Commerciale, Vicenza.

Trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)

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

►bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Marzotto N.	1925	Uve da vino		Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.

Trueness to type accertato con microsatelliti

accertamento con microsatelliti **non accertato**

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																			
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		A1	A2		
locus SSR:																				
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	133	133	225	227	239	247	179	189	188	204	243	245	240	242	231	261				

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	5	media	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5	media	
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	verde	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	5	media	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2	cuneiforme	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	2	tre	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	1	piano	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2	entrambi i lati rettilinei	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	3	aperto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	2	a parentesi graffa ({})	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
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	1	nulla o molto bassa	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	3	bassa	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5 / 7	medio / lungo	
204	Grappolo: compattezza	3 / 4 (5)	spargolo / medio-spargolo	
208	Grappolo: forma	2	conico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	5	medio	
221	Acino: larghezza	5	medio	
223	Acino: forma	6	troncovooidale	
225	Acino: colore della buccia	1	verde giallo	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
235	Acino: consistenza della polpa	2	leggermente soda	
236	Acino: particolarità dell'aroma	2	aroma moscato	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria**OIV**

nessun descrittore presente per Famoso

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Famoso

Fenologia & produzione

OIV	descrizione	valore	
301	Epoca di germogliamento	5	media
302	Epoca di fioritura	5	media
303	Epoca d'inizio dell'invaiaatura	5	medio
304	Epoca di maturazione fisiologica dell'acino	4	medio-precoce
502	Grappolo: peso di un grappolo	3	basso (250-350 g)
503	Acino: peso di un acino	2	tra molto basso e basso (1,5-2,5 g)
504	Peso dell' uva prodotta per m 2	3	basso (1,0-1,2 kg)
505	Tenore in zucchero del mosto	7	elevato (20,2-21,8)
506	Acidità totale del mosto	4	medio-bassa (6,8-8,2)
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	cordone speronato		
Sistema di potatura			
Distanza sulla fila (m)	1.000		
Distanza tra le file (m)	2.800		

vigore	valore	deviazione standard	numero di anni
Numero germogli/tralci per metro di filare (numero/m)			
Numero germogli/tralci per pianta (numero/pianta)			
Peso legno di potatura per metro di filare (kg)			
Peso legno di potatura per pianta (kg)			
Peso medio tralcio (g)			

fertilità	valore	deviazione standard	numero di anni
Fertilità basale (grappoli/gemma)	1.500		
Numero infiorescenze per germoglio alla fioritura (numero/germoglio)	1.800		

quantità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Diametro acino (media di 25 acini) - larghezza (mm)			
Diametro acino (media di 25 acini) - lunghezza (mm)			
Numero grappoli per metro lineare (numero/m)	12.000		
Numero grappoli per pianta (numero/pianta)	2.900		
Peso di 100 acini (g)	170.000		
Peso medio grappolo (g)	250.000		
Produzione per ettaro (t/ha)	10.000		
Produzione per metro di filare (kg/m)	2.900		
Produzione per pianta (kg/ceppo)	2.900		

qualità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Acidità titolabile del mosto (g/l)	6.800		
Antociani nella polpa? (si/no)	<input type="checkbox"/> no	non disponibile	non disponibile
Antociani totali bucce (g/kg)			
Flavonoidi totali bucce (g/kg)			
Flavonoidi totali vinaccioli (g/kg)			
pH (pH)			
Polifenoli totali (g/kg)			
Polifenoli totali bucce (g/kg)			
Polifenoli totali vinaccioli (g/kg)			
Tenore in zucchero del mosto (°Brix)	22.200		

Polifenoli uve

nessun descrittore polifenolico presente per Famoso

Aromi uve

nessun descrittore aromatico presente per Famoso

Altri descr.

nessun "altro" descrittore disponibile per Famoso

Accessioni della medesima varietà (1)

- Famoso - Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Note

Numerose sono le evidenze bibliografiche che testimoniano la presenza di un vitigno denominato Famoso in Romagna, coltivato in particolare nel cesenate (Pasqui, 1877; De Bosis, 1876; Pasqualini, 1886). In queste pubblicazioni viene rimarcato che il "Famoso" di Cesena è diverso da quello noto con lo stesso nome nella zona di Pesaro, ma non viene fornita una descrizione sufficientemente dettagliata. Bazzocchi nel 1923 cita il Famoso come "vitigno Cesenate di pregio discreto ma pochissimo coltivato". Attualmente è coltivato su una certa superficie nelle zone di Forlì, Bertinoro e Castrocaro, e nelle colline intorno a Cesena, Brisighella e Riolo e molti viticoltori sono interessati alla realizzazione di nuovi impianti con tale vitigno. Sulla base di esperienze di vinificazione condotte anche da alcune cantine locali, il Famoso si è rivelato in grado di produrre vini di diversa tipologia, dal fermo al frizzante, caratterizzati da notevole intensità e aromi.