© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Ruggine

release 14/06/2015, **ultimo aggiorn.** 14/06/2015 **url** http://vitisdb.it/accessions/show/3261

Informazioni gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Informazioni generali

nome Ruggine
codice ITA052-RUGGDCA1
nazione di selezione Italia
regione di selezione Emilia-Romagna
provincia di selezione Modena
località di selezione Rubiera
istituzione custode Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna
collezione Tebano

Varietà & clone

tipo di origine spontanea
genere Vitis
specie Vitis vinifera
sub specie sativa
varietà Ruggine
codice della varietà IVD-var_189
clone non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)

Trueness to type

True-name

confermato **si**

bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Baldini Enrico	1995	Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini.		1

Trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)

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

Trueness to type accertato con microsatelliti

accertamento con microsatelliti **non accertato**

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	233	233	253	181	185	194	196	251	259	240	268	231	249	257	273

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

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	3	bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	7	elevata	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	3	rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	2	giallo	
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 / 3 (3)	tre / cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	3	fino alla 1a biforcazione	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	4	revoluto	
075	Foglia adulta: bollositá della pagina superiore del lembo	5	media	
076	Foglia adulta: forma dei denti	5	misto tra entrambi i lati rettilinei (livello 2) e entrambi i lati convessi (livello 3)	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	3 / 5	aperto / chiuso	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	3	a V	
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 superori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	3 / 5	bassa / media	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	3	bassa	
151	Fiore: organi sessuali	4 / 4	stami reflessi e gineceo completamente sviluppato / stami reflessi e gineceo	

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

			completamente sviluppato
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	7	lungo
204	Grappolo: compattezza	3 / 5	spargolo / medio
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	1	molto corto
208	Grappolo: forma	1	cilindrico
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali



220	Acino: lunghezza	3	corto
221	Acino: larghezza	3	stretto
223	Acino: forma	2	sferoidale
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	1	molle
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3 (1)	completo



Note ampelografiche

il carattere 241 presenta il livello 1 -nessun vinacciolo, solo negli acinelli

Ampelometria

OIV

nessun descrittore presente per Ruggine

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Ruggine

Fenologia & produzione

OIV	descrizione	valore	
301	Epoca di germogliamento	5	media
302	Epoca di fioritura	5	media
303	Epoca d´inizio dell´invaiatura	5	medio
304	Epoca di maturazione fisiologica dell'acino	4	medio-precoce
351	Vigoria del germoglio	5	media (70-80 g)
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)
505	Tenore in zucchero del mosto	7	elevato (20,2-21,8)

Vegeto-produttivo

sesto di impianto e forma di allevamento	valore	deviazione standard	numero di anni
Forma di allevamento	Doppia Cortina		
Sistema di potatura			
Distanza sulla fila (m)	1.000		
Distanza tra le file (m)	4.000		

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

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)	1.700		

quantità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Produzione per ettaro (t/ha)	28.000		
Produzione per metro di filare (kg/m)	5.700		
Produzione per pianta (kg/ceppo)	11.500		
Diametro acino (media di 25 acini) - larghezza (mm)			
Diametro acino (media di 25 acini) - lunghezza (mm)			
Numero grappoli per metro lineare (numero/m)	22.000		
Numero grappoli per pianta (numero/pianta)	45.000		
Peso di 100 acini (g)	175.000		
Peso medio grappolo (g)	257.000		

qualità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Acidità titolabile del mosto (g/l)			
Antociani nella polpa? (si/no)	☐ no	non disponibile	non disponibile
Antociani totali bucce (g/kg)			
Flavonoidi totali bucce (g/kg)			
Flavonoidi totali vinaccioli (g/kg)			
pH (pH)	3.270		
Polifenoli totali (g/kg)			
Polifenoli totali bucce (g/kg)			
Polifenoli totali vinaccioli (g/kg)			
Tenore in zucchero del mosto (°Brix)			

Polifenoli uve

nessun descrittore polifenolico presente per Ruggine

Aromi uve

nessun descrittore aromatico presente per Ruggine

Altri descr.

nessun "altro" descrittore disponibile per Ruggine

Accessioni della medesima varietà (1)

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