



Minutolo

de Palma L., Tarricone L., De Michele M., Carparelli P., 2015. Minutolo. In: Italian Vitis Database, <http://it.grapedb.org> ISSN 2282-006X.

release 14/07/2015, ultimo aggiorn. 14/07/2015 url <http://vitisdb.it/varieties/show/1105>

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia

Informazioni botaniche

nome Minutolo
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà Aromatiche
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsattelliti
codice IVD-var_311

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
de PALMA L., TARRICONE L., COSTACURTA A., CARPARELLI P., NOVELLO V.de PALMA L., TARRICONE L., COSTACURTA A., CARPARELLI P., NOVELLO V.	2009	Il Fiano aromatico di Puglia, dal DNA al vino.		Atti informatici Accademia Italiana della Vite e del Vino

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**
codice 455
nome ufficiale Minutolo b.

Sinonimi

sinonimi accertati (1)
 sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
 Fiano minutolo(Locorotondo (BA))

denominazioni errate (1)
 denominazioni errate indicate dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
 Fiano(Puglia)

Accessione principale

accessione principale Minutolo (selez. Carparelli)
componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia

Accessioni standardizzate (5)

- Minutolo (a foglia incisa) - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia
- Minutolo (a foglia poco incisa) - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia
- Minutolo (selez. Carparelli) - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia
- Squaccianosa - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia
- Squaccianosa - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia

Tutte le accessioni (5)

- Minutolo (a foglia incisa) - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia
- Minutolo (a foglia poco incisa) - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia
- Minutolo (selez. Carparelli) - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia
- Squaccianosa - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia
- Squaccianosa - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia

Cloni omologati (2)

I - CRSA - Regione Puglia B7 I - CRSA - Regione Puglia B11

Profilo microsattellite 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	239	249	189	193	194	196	249	251	240	256	239	247	263	273

Vi sono altri loci consultabili online

Immagini



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



foglia



grappolo

Riferimenti storici

La varietà è verosimilmente da ricondursi al vitigno Latina bianca o Minutola descritto da Frojo (1875) nell'area di Bitonto (BA) (Calò *et al.*, 2001). È stata a lungo confusa o sovrapposta al Fiano e indicata anche come Fiano aromatico, Fiano pugliese.

Per le sue particolari doti aromatiche, il vitigno è stato recuperato e valorizzato in Valle d'Itria soprattutto ad opera dell'Azienda vitivinicola "I Pastini" di Locorotondo (BA), area in cui è noto anche con il nome di Fiano Minutolo (Carparelli *et al.*, 2006).

Studiato e caratterizzato dal punto di vista genetico, ampelografico, viticolo e chimico (Calò *et al.*, 2001; Di Stefano *et al.*, 2001; Giannini *et al.*, 2006; de Palma *et al.*, 2009), il genotipo è stato definitivamente distinto dal Fiano e iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite nel 2011.

Diffusione & variabilità

La varietà è classificata come idonea alla coltivazione, in Puglia, nelle province di Barletta-Andria-Trani, Bari, Taranto, Brindisi e Lecce.

È ammessa nelle IGT Puglia, Daunia, Murgia, Salento, Tarantino, Valle d'Itria.

Utilizzazione tecnologica

Le uve di Minutolo hanno generalmente accumulo glucidico piuttosto lento.

La bacca ha buccia sottile ed è sensibile ad attacchi di oidio e botrite, fattore che richiede accurata difesa fitosanitaria e pone un limite alla possibilità di ritardare la vendemmia.



I mosti hanno una dotazione non trascurabile di polifenoli e catechine.

I vini sono di giallo paglierino scarico e assumono riflessi verdognoli. Sono ricchi di profumi floreali con prevalenza di rosa, di profumi agrumati, di note di mela verde uniti a sentori di miele e frutta candita.

Il sapore è fresco, persistente e complesso come l'aroma. Emergono sapori di mela, canditi, ananas, con lieve retrogusto amarognolo.

Dopo circa sei mesi dall'imbottigliamento, il vino ossigenato a temperatura ambiente si arricchisce di note resinose (Carparelli *et al.*, 2006).

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	1	chiuso	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	1 / 3	nulla o molto bassa / bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	7 / 7	elevata / elevata	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3 / 5	semi-eretto / orizzontale	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	1 / 2	verde / 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	verde / giallo	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7 / 9	elevata / molto elevata	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2 / 3	cuneiforme / pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	2 / 3	tre / cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1 / 2	assente / solo al punto peziolare	
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	1 / 3	molto aperto / aperto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	1	a U	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	3	su entrambi i lati	
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	3	bassa	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
153	Infiorescenza: numero di infiorescenze per germoglio	2	da 1,1 a 2 infiorescenze	
155	Tralcio: fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)	5	media (1,1-1,3)	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5	medio	
204	Grappolo: compattezza	5 / 7	medio / compatto	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	7	lungo	
208	Grappolo: forma	1	cilindrico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	3 / 5	corto / medio	
221	Acino: larghezza	3 / 5	stretto / medio	
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	
236	Acino: particolarità dell'aroma	2	aroma moscato	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria

OIV

nessun descrittore presente per Minutolo (selez. Carparelli)

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Minutolo (selez. Carparelli)

Bibliografia (5)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Calò A., Costacurta A., Catalano V., Crespan M., Milani N., Giust M., Aggio L., Carraro R.	2001	Caratterizzazione dei Fiani: Fiano e Fiano minutolo.		Atti Acc. Vite Vino Siena, Conv. "La nobiltà dei vitigni italici". Napoli, Atripalda-Pompei, 24-25 maggio 2001.
Carparelli P., Moretti G., Vassanelli G., Tarricone L.	2006	La riscoperta del Fiano in Valle d'Itria.		Atti informatici Convegno Nazionale "I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali". Torino (Villa Gualino), 30 novembre-1 dicembre 2006.
de PALMA L., TARRICONE L., COSTACURTA A., CARPARELLI P., NOVELLO V. de PALMA L., TARRICONE L., COSTACURTA A., CARPARELLI P., NOVELLO V.	2009	Il Fiano aromatico di Puglia, dal DNA al vino.		Atti informatici Accademia Italiana della Vite e del Vino
Di Stefano, Ummarino I., Giordano M., Calò A., Costacurta A.	2001	Caratterizzazione chimica di biotipi di Fiano.		Atti Acc. Vite Vino Siena, Conv. "La nobiltà dei vitigni italici" Napoli, Atripalda-Pompei, 24-25 maggio 2001.
Giannini P., Pirolo C., Pastore F., De Fuoco G., Catucci L., Palmisano D., La Notte P., Savino V.,	2006	Potenzialità di due nuovi vini bianchi pugliesi: Fiano della valle d'Itria e Bianco d'Alessano.		Atti informatici Convegno Nazionale "I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali". Torino (Villa Gualino), 30 novembre -1 dicembre 2006.