



Minnella Nera

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. Minnella Nera. in: Italian Vitis Datababase, www.vitisdb.it. ISSN 2282-006X

release 24/11/2014, ultimo aggiorn. 15/11/2018 url <http://vitisdb.it/varieties/show/1259>

Informazioni generali 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
 Ansaldi Giacomo Barbagallo Maria Gabriella Brancadoro Lucio De Lorenzis Gabriella Di Lorenzo Rosario Falco Vito Fici Giuseppe
 Gagliano Franco Marino Gregorio Monteleone Giuseppe Pisciotta Antonino Scienza Attilio

Ringraziamenti

Regione Sicilia, Ager Foundation

Informazioni botaniche

nome Minnella Nera
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà Neutre
trueness to type no
codice IVD-var_376

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

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

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti no

Sinonimi

nessun sinonimo disponibile per Minnella Nera

Accessione principale

accessione principale Minnella Nera

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

Accessioni standardizzate (1)

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

Tutte le accessioni (1)

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

Cloni omologati

Nessun clone disponibile per

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:	137	143	239	239	239	249	179	194	188	200	251	257	250	250	239	261	257	273

Immagini



germoglio



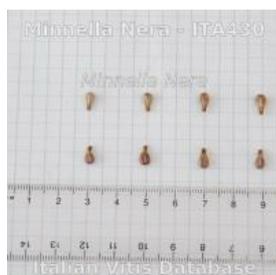
foglia



grappolo



acino



vinacciolo

Riferimenti storici

Descritta per la prima volta dal Sestini (1812) tra le varietà dell'Etna, prende il nome da minna, mammella per la forma allungata delle sue bacche.

A proposito della *Eppula*, «Ve n'ha di due colori, bianca e nera, le bacche della prima sono acuminate, di figura somigliante alla *Minnedda* sebbene più breve e di maggior grossezza. La nera è assai più rara della bianca, ed ha le medesime caratteristiche, somiglia del pari alla zinna di vacca nera (sic. minnedda niura), è di poca durata, potasi stretta, ha nodi a media distanza, dà il vino leggero e vegeta in Randazzo e Bronte. In Piedimonte viene dinominata *Minnedda*» (Geremia, 1834; 1939).

Anche questa come la Minnella bianca, era considerata "uva da panaro". Si appendeva nel solaio a gruppi di due grappoli sui fili delle "seggi" "i zammara" cioè fatte con la fibra di agave. Appesa così arrivava fino a Natale. Se era tanta si vinificava assieme alle altre uve. Veniva anche utilizzata per fare uve passè. Queste si ottenevano selezionando gli acini sani e un po' appassiti che venivano stesi su un panno bianco di cotone e si mettevano ad asciugare al sole. Quando era asciutta si metteva nelle "casce" e qui l'uva faceva "a racia" che era uno straterello di zucchero cristallizzato e croccante sulla superficie dell'acino.

Diffusione & variabilità

L'areale di coltivazione, come per la Minnella bianca, sono le pendici dell'etna, la sua presenza è sporadica all'interno di vigneti destinati alla coltivazione di altri vitigni

Utilizzazione tecnologica

I vini presentano una gradazione alcolica elevata, accompagnata da una sufficiente acidità totale e un pH nella norma. Il quadro polifenolico mostra valori inferiori alla media per gli antociani, mentre per i polifenoli totali i risultati sono nella media.

Il vino ha un'intensità colorante medio bassa. All'olfatto è caratterizzato da intense note fruttate di ciliegia e da percezioni più moderate di vegetale e speziato. Al gusto manifesta una buona acidità e astringenza bilanciate da una buona sensazione alcolica; la struttura è medio bassa, come la persistenza aromatica, con un finale lievemente amaro.

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)	1 / 3	eretto / 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 / 3	verde / bronzato	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7	elevata	
055	Foglia giovane: densità dei peli striscianti sulle nervature	7	elevata	

	principali della pagina inferiore del lembo (4 a foglia)			
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5	medio	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3	cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	3	deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	2	a V	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2 / 3	entrambi i lati rettilinei / entrambi i lati convessi	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	5	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	
083-1	Foglia adulta: forma della base dei seni laterali superiori	3	a V	
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	
086	Foglia adulta: densità dei peli striscianti sulle nervature principali della 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	3	leggermente più corto	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	5	medio	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5 / 7	medio / lungo	
204	Grappolo: compattezza	3	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	3	stretto	
223	Acino: forma	4	ellissoidale stretto	
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 111.83)
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 99.57)
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 76.83)
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 49.94)
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 56.87)
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 56.41)
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 60.57)
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 54.80)
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 60.58)
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 25.11)
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 56.94)
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -7.41)

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	55.900	7.320
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	56.930	8.450
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	55.890	8.400
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	57.850	11.280
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	10.660	1.980
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	10.110	2.130
Lunghezza della nervatura N5'	24.640	2.930
Lunghezza della nervatura N5	25.590	3.800
Lunghezza della nervatura N4'	49.430	6.210
Lunghezza della nervatura N4	50.460	4.430
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	57.900	6.330
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	58.190	3.690
Lunghezza della foglia	167.250	11.460
Larghezza della foglia	155.930	13.790
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	201.000	15.770
Lunghezza del picciolo	89.190	9.760
Lunghezza della nervatura N1	111.830	7.270
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	150.440	17.280
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	150.080	9.680
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	58.710	8.250
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-7.410	4.210
Lunghezza della nervatura N2	100.110	9.460
Lunghezza della nervatura N2'	99.030	8.280
Lunghezza della nervatura N3	76.340	5.220
Lunghezza della nervatura N3'	77.330	7.910
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	57.950	10.910
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	55.930	9.670

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	60.840	5.160
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	60.300	4.960
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	55.260	8.450
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	54.340	5.660
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	60.090	5.470
Angolo tra N3' e N4'	61.080	5.930
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	48.980	4.940
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	48.930	5.200
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	51.260	8.900
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	53.290	4.230
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	50.160	6.180
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	46.200	3.670
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	19.390	12.170
Angolo tra D e D' con centro in N1	103.650	6.650
Angolo tra S e S' con centro in N1	51.950	10.440
Angolo tra I e I' con centro in N1	52.480	6.340
Angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	75.100	7.860
Angolo tra N3' e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5'	71.880	6.080

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.690	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.680	0.030
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1	0.890	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.890	0.050
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3'	0.720	0.070
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.750	0.100
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.070	0.040
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.800	0.060
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.580	0.080
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2'	0.560	0.050
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4'	0.710	0.090
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4	0.760	0.080
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2'	0.850	0.180
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2	0.860	0.190
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	0.220	0.030
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.230	0.020
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1	0.440	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.450	0.030

Bibliografia (3)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Geremia, Ab. G.	1834	Delle viti intorno all'Etna		Atti dell'Accademia Gioenia t. X
Geremia G.	1839	Continuazione del Vertunno Etneo ovvero Stafulegrafia, storia delle varietà delle uve che trovasi nel d'intorno dell'Etna.		Atti dell'Accademia di Gioenia di Scienze Naturali di Catania 13 (Catania: Agatino La Malfa):63
Sestini D.	1991	Memorie sui vini siciliani, 1812.		Palermo. Sellerio Editore.