© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Perricone

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

release 17/11/2014, **ultimo aggiorn.** 15/11/2018 **url** http://vitisdb.it/varieties/show/1260

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 Perricone
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà Neutre
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_359

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 si
codice 185
nome ufficiale Perricone N.

Sinonimi

sinonimi ufficiali (4)

sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Pignatello Nieddara Tuccarinu di Catania Guarnaccia nera

Accessione principale

accessione principale Perricone B
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)

- Perricone B - 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)

- Perricone B - 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 (1)

I - Perricone Regione Sicilia 7

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	135	227	235	239	239	183	185	188	196	243	247	242	256	237	261	253	259

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Immagini



germoglio



foglia



grappolo



acino



vinacciolo

Riferimenti storici

Il Perricone è un vitigno di antica coltivazione, descritto per la prima volta da Nicosia (1735). Nel catagolo del Mendola (1868) è riportata la varietà Piricone per vino, mentre il Di Rovasenda (1877) elenca un Piricone e un Piricone nero della Sicilia e un Perricone nero indicata come uva Siciliana e del Vesuvio. E' riportato da Acerbi (1825) nell'elenco *delle viti della Sicilia ossia dei contorni di Palermo*. Nel Catalogo Ampelografico per la Provincia di Palermo (1880) sono riportati due varietà: laPerricone o Piricune bianca e nera. A fine '800 era il vitigno a bacca nera più diffuso nelle province di Palermo e Trapani (Nicolosi, 1869; Bollettino Ampelografico, 1883). E' indicato come unico vitigno a bacca nera presente nei vigneti del cav. Striglia, in agro di Partinico, ed utilizzato per la produzione degli importanti vini Tousamira (1890), giudicati dal Console generale d'Inghilterra a Palermo fra i principali vini siciliani di sicuro e proficuo collocamento nel mercato inglese. Lo si trovava ampiamente coltivato anche nelle zone di Caltanissetta e Agrigento rispettivamente con il sinonimo di Tuccarino di Catania e Nerello Cappuccio (Paulsen, 1905). E' il caso di evidenziare che il Cupani (1696) descrive una varietà chiamata volgarmente Tuccarinu con acini globosi, neri caduchi nerissimi e dolcissimi. Paulsen (1934) afferma che il Perricone è fra le uve nere, il vitigno più diffuso in tutta la provincia di Palermo e che nelle zone di collina e di montagna è coltivato quasi sempre promiscuo ad altre uve nere e bianche per la produzione di vini cerasuoli, mentre in diverse località di pianura coltivato da solo se ne ottengono dei buoni vini da mezzo taglio e da consumo diretto; l'Autore conclude che la scelta delle varietà di pregio per la Provincia di Palermo potrebbe limitarsi a tre solamente e cioè Catarratto e Inzolia per le uve bianche e Perricone per quelle nere. Il Perricone è tra i pochi vitigni Siciliani riportati nell'Ampelografia Universale di Viala e Vermonel (1901). Nella prima metà del '900 subisce una forte contrazionenella provincia di Trapani forse a causa delle difficoltà di comportamento riscontrate con alcuni portinnesti come segnalato dal Paulsen (1934) che afferma che la produzione di vini neri ha una importanza trascurabile nella Provincia di Trapani e che il Pignatello sinonimo del Perricone della Provincia di Palermo con il quale si ottiene il vino nero, dà sempre luogo a scarse produzioni. Il Murania (1911), comunque, lo riporta con il sinonimo Pignatello come il più importante vitigno a bacca nera coltivato nell'agro di Castelvetrano. Il sinonimo 'Pignatello' sembra derivare dalle "pignatidare", le terre rosse alluminose del Trapanese, così chiamate perché impiegate per la fabbricazione delle pignatte da cucina, particolarmente vocate per la coltivazione di questa cultivar (Pastena, 1971). Recenti studi genetici (Di Vecchi Staraz et al., 2007, This et al., 2007), ipotizzano una relazione genitore-figlio con il Sangiovese, mentre Carimi et al. (2010) attraverso indagini di biologia molecolare, indicano come, anche questo vitigno, sia frutto del libero incrocio tra Sangiovese ed un altro vitigno, attualmente ancora ignoto.

Diffusione & variabilità

Vitigno in fase di espansione colturale, è attualmente coltivato in poche centinaia di ettari concentrati soprattutto nelle province di Caltanissetta, Palermo, Agrigento e Trapani. Entra a far parte di alcune delle principali D.O. siciliane (Contea Di Sclafani, Delia Nivolelli, Eloro, Marsala: per il tipo Rubino).
Vitigno che si caratterizza per un grappolo dal peso medio elevato e per un acino che può essere da grande a molto grande, la fertilità dei germogli è bassa e quella dei germogli del tratto basale è anche inferiore. La produttività è medio bassa e costante negli anni.

Questo vitigno, a dispetto della sua antica coltivazione, ha fatto rilevare, nel corso delle indagini sulla valorizzazione delle varietà autoctone siciliane, una ridotta variabilità intravarietale. Questa risultato è plausibilmente dovuto alla drastica contrazione della superficie, coltivata con questo vitigno, successivamente all'avvento della fillossera che ha causato la perdita della variabilità intravarietale preesistente. Nonostante questi presupposti è stato possibile definire due biotipi che si caratterizzano per alcuni aspetti della morfologia dell'acino ed in particolare per le sue dimensioni, definendo così due biotipi: biotipo A ad acino grande e biotipo B ad acino piccolo.

Utilizzazione tecnologica

I vini presentano una gradazione discreta gradazione alcolica, accompagnata da una buona acidità totale. Il quadro polifenolico mostra valori più che medi sia per i valori di antociani che di polifenoli totali. Il vino ha un colore rosso carico, il profumo è intenso e molto complesso, i descrittori più caratterizzanti del prodotto sono i fruttati rossi: ciliegia, frutti di bosco e soprattutto frutta matura che fa registrare un'intensità molto elevata accompagnati da note di confettura e da note speziate, meno intenso ma particolare è il floreale con note di violetta. Al gusto il vino è equilibrato con una sufficiente struttura e una media sensazione acidica ed alcolica. L'astringenza dei tannini è intensa senza mai essere eccessiva, con una leggera nota amara sul finale, buona è la persistenza aromatica.

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	3	bassa	

006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	1 / 3	eretto / semi-eretto
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	1 (⊘ 3)	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 / 3	verde / bronzato
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	1	nulla o molto bassa
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5	medio
067	Foglia adulta: forma del lembo	2 / 4 (⊘ 3)	cuneiforme / orbicolare
068	Foglia adulta: numero dei lobi	2 (⊘ 3)	tre
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	3 / 5	deboli / medie
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	3 / 5	involuto / contorto
075	Foglia adulta: bollositá 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	3 / 5	aperto / chiuso
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	3 (2)	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
082	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei seni laterali superiori	3	leggermente sovrapposti
083-1	Foglia adulta: forma della base dei seni laterali superiori	1	a U
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	1	nulla o molto bassa
086	Foglia adulta: densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa
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 / 5	leggermente più corto / uguale
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	1 / 3	assente o molto poco profondo / poco profondo
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	7 / 9	compatto / molto compatto
208	Grappolo: forma	1 / 2	cilindrico / conico
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali
220	Acino: lunghezza	5 / 3	medio / corto
221	Acino: larghezza	5 / 3	medio / stretto
223	Acino: forma	2 / 3	sferoidale / 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	1	nessuno	

Note ampelografiche

Questo vitigno, a dispetto della sua antica coltivazione, ha fatto rilevare, nel corso delle indagini sulla valorizzazione delle varietà autoctone siciliane, una ridotta variabilità intravarietale. Questa risultato è plausibilmente dovuto alla drastica contrazione della superficie, coltivata con questo vitigno, successivamente all'avvento della fillossera che ha causato la perdita della variabilità intravarietale preesistente. Nonostante questi presupposti è stato possibile definire due biotipi che si caratterizzano per alcuni aspetti della morfologia dell'acino ed in particolare per le sue dimensioni, definendo così due biotipi biotipo A ad acino grande e biotipo B ad acino piccolo.

Ampelometria

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(⌀ 105.12)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(⌀ 94.80)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(⌀ 70.07)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(⌀ 45.08)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(⌀ 54.97)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(⌀ 53.57)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(⌀ 55.32)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(⌀ 50.02)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(⌀ 53.28)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(⌀ 20.98)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremitá di N2 e l'estremitá della prima nervatura secondaria di N2	(⌀ 42.87)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(⌀ -16.15)	

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	54.390	8.320
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	52.740	5.840
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	54.630	11.640
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	55.320	9.010
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	11.180	2.480
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	11.770	2.610
Lunghezza della nervatura N5'	21.420	3.890
Lunghezza della nervatura N5	20.540	5.380
Lunghezza della nervatura N4'	46.130	6.390
Lunghezza della nervatura N4	44.030	6.540
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	53.920	7.600
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	52.420	7.490
Lunghezza della foglia	153.340	19.370
Larghezza della foglia	142.330	17.170
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	183.140	25.340
Lunghezza del picciolo	78.020	12.700
Lunghezza della nervatura N1	105.120	13.090
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	133.400	17.150
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	138.520	20.190
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	59.820	15.060
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-16.150	7.840
Lunghezza della nervatura N2	95.250	12.450
Lunghezza della nervatura N2'	94.340	15.590
Lunghezza della nervatura N3	69.710	9.090
Lunghezza della nervatura N3'	70.430	11.220
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	43.080	11.160
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	42.670	11.350

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	54.370	3.540
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	56.280	3.770
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	49.720	4.370
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	50.330	4.290
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	52.280	6.640
Angolo tra N3' e N4'	54.280	4.330
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	45.450	6.670
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	44.800	7.880
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	50.560	6.850
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	53.390	4.350
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	48.570	5.220
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	49.370	4.760
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	33.480	16.320
Angolo tra D e D' con centro in N1	103.460	8.720
Angolo tra S e S' con centro in N1	55.430	10.340
Angolo tra I e I' con centro in N1	53.180	3.690
Angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	67.880	9.900
Angolo tra N3' e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5'	69.240	6.030

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N4’	0.980	0.130
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N4	1.000	0.140
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N2’	0.960	0.190
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N2	1.000	0.140
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	0.200	0.020
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.190	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4’ e la lunghezza della nervatura N1	0.440	0.030
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.420	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.670	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.670	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2’ e la lunghezza della nervatura N1	0.900	0.080
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.910	0.060
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI’ e la lunghezza della nervatura N3’	0.770	0.050
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.760	0.040
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.080	0.060
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.740	0.050
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’	0.580	0.100

Bibliografia (17)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Bica Daniela	2007	Vitigni di Sicilia		Assessorato Agricoltura e Foreste
Carimi F., Mercati F., Abbate L., Sunseri F.	2010	Microsatellite analyses for evaluation of genetic diversity among Sicilian grapevine cultivars	Genetic Resources and Crop Evolution	57:703–719
Cupani F.	1696	Hortus Catholicus		Napoli
Di Rovasenda G.	1877	Saggio di una ampelografia universale.		Tipografia Subalpina, Torino.
Di Vecchi-Staraz M., Bandinelli R., Boselli M., Patrice T., Boursiquot J.M., Laucou V., Lacombe T.	2007	Genetic Structuring and Parentage Analysis for Evolutionary Studies in Grapevine: Kin Group and Origin of the Cultivar Sangiovese Revealed	Journal of the American Society for Horticultural Science	132(4): 514–524
Mazzei A. e Zappalà A.	1965	Perricone		in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume IV, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste,
Mendola, A.	1868	Estratto dal catalogo generale della collezione di viti italiane e straniere radunate in Favara		Tip. Parrino e Carini, Favara (AG). Annali di Viticoltura e di Enol., vol. II, 1874.
Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio	1883	Bullettino Ampelografico		Fasc. XVI, Regia Tipografia D. Ripamonti, Roma.
Murania G.	1911	L' agricoltura nel territorio di Castelvetrano - con un saggio della sua carta agronomica		Palermo - Tip. Fratelli Vena
Nicolosi, A.	1869	Trenta varietà di vitigni siciliani		Giornale Industriale Italiano, Forlì
Nicosia F.	1735	Podere fruttifero e dilettevole, diviso in tre parti - opera notevole di viticoltura		in A. Felicella - Palermo
Pastena B.	1971	il vitigno Perricone		Tip. Luxograph, Palermo
Paulsen F.	1905	Perricone		in: Viala P. e Vermorel V. - Ampelographie - T. VI - Masson et C. editeurs, Paris pp. 227-28.
Paulsen F.	1931	Le uve da tavola tardive prodotte in provincia di Messina		La Sicilia - Messina
Paulsen F.	1934	Studio per la individuazione delle varietà di pregio di uve da vino che si coltivano in Sicilis		pp. 138-139
This P., Lacombe T., Cadle-Davidson M., Owens C.L	2007	Wine grape (Vitis vinifera L.) color associates with allelic variation in the domestication gene VvmybA1	TAG Theoretical and Applied Genetics	114 (4): 723-730
Viala P., Vermorel V.	1901	Traité général de Viticulture		Ampélographie. 7 Vol., Ed. Masson (Paris). 1901-1910.