



Frappato

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

release 08/02/2017, ultimo aggiorn. 15/11/2018 url <http://vitisdb.it/varieties/show/1279>

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

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 Frappato

tipo di origine spontanea

specie Vitis vinifera

gruppo di varietà non disponibile

trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti

codice IVD-var_361

genere Vitis

sottospecie sativa

vitigno da

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 087

nome ufficiale Frappato N.

Sinonimi

sinonimi ufficiali (4)

sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Frappato nero di Vittoria Frappatu Frappato di Vittoria Nero capitano

Accessione principale

accessione principale Frappato A

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)

- Frappato A - 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)

- Frappato A - 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 (2)

I - FC 26 I - FC 32

Profilo microsatellite standardizzato

| loci: | loci predefiniti (9) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------|------------------------|-----|-------|-----|-------|-----|--------|-----|---------|-----|---------|-----|--------|-----|--------|-----|--------|-----|
| | VVS2 | | VVMD5 | | VVMD7 | | VVMD27 | | VrZAG62 | | VrZAG79 | | VVMD25 | | VVMD28 | | VVMD32 | |
| locus SSR: | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 |
| allele: | 133 | 143 | 225 | 225 | 239 | 239 | 179 | 185 | 194 | 196 | 243 | 249 | 242 | 256 | 237 | 261 | 251 | 253 |
| dimensione: | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Immagini



germoglio



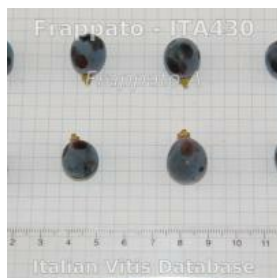
foglia



foglia pagina superiore



grappolo



acino



vinacciolo

Riferimenti storici

L'origine del vitigno non è certa; anche se è assodato il legame con la città di Vittoria. Viene descritto da Sestini (1812) nelle sue memorie sui vini di Vittoria. Rosario Cancellieri ex deputato di Vittoria scrive nel 1890 al Mendola: "Dacchè esiste Vittoria (città fondata nei primordi del XVII secolo) il Frappato è stato universalmente preferito e per molte ragioni preferibile in queste contrade. Esistono vigneti le cui piantagioni risalgono al XVII secolo e tutti di Frappato, come di Frappato generalmente sono tutte le piantagioni del secolo presente. in relazione alle altre varietà rappresenta il 90% e forse più di questa plaga vitifera. In Vittoria accennando ad un vigneto senz'altra indicazione intendesi il Frappato; mentre in caso diverso si specificano le varietà come sarebbero il Calabrese, il Catarratto, l'Albanello etc...." E' descritto dal Valà e Vermoneil nell'Ampelografia Universale (1901). Venne proposto, insieme al Catarratto, tra i vitigni per i quali oltre alla descrizione ampelografica sarebbero stati riprodotti in pittura nell'Ampelografia Italiana, pubblicata dal Ministero dell'Agricoltura (1879). Il Marzotto (1925) descrive il Frappato di Vittoria. Tra i pochi vitigni dell'Italia Meridionale presenti nella sua opera Uve da vino. Il Mendola (1868) afferma che il Frappato in sostanza è un Nerello ma che non va confuso con altri nerelli siciliani quali la Nocera nera di Milazzo e Messina; il Nerello Mascalese di Giarre, Riposto e Catania; il Calabrese di Pachino e di Noto; il Perricone della provincia di Palermo e del sinonimo Nerello Cappuccio in quella di Agrigento. Il Frappato negli studi genetici condotti da Di Vecchi Staraz et al., 2007, e da Crespan et al., 2008, è risultato legato con molti vitigni antichi e tradizionali siciliani e, quindi, è corretto affermare che si tratta di un vitigno di origine siciliana. Gli stessi Autori suggeriscono un rapporto di parentela figlio-genitore tra il Frappato e il Sangiovese e quindi il Frappato dovrebbe essere nipote del Ciliegiole e del Calabrese di Montenuovo ed avere anche un rapporto di fratellanza con il Gaglioppo (Vouillomoz et al. 2007).

Diffusione & variabilità

il vitigno è coltivato prevalentemente nelle province di Siracusa e Ragusa ed ha un interesse essenzialmente locale; è la base dell'unica D.O.C.G. siciliana: il Cerasuolo di Vittoria. Il Frappato presenta una certa variabilità intravarietale a carico soprattutto degli aspetti compositivi delle uve. I parametri qualitativi delle uve e dei vini sono quelli che maggiormente distinguono i due biotipi denominati A e B, che si caratterizzano per differenze nella fenologia e per diversi contenuti in antociani e composti volatili responsabile degli aromi dei vini.




E' diffuso per circa 803 ha corrispondente al 0,71% della superficie viticola regionale siciliana

Utilizzazione tecnologica

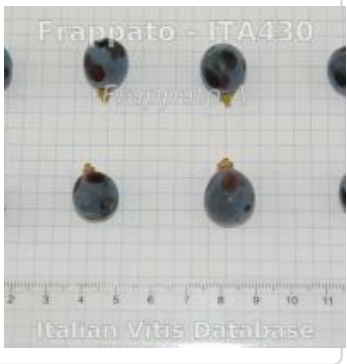
In generale il Frappato da vini che si caratterizzano per essere intensamente profumati, caratterizzati da note speziate e floreali e per una intensità del colore rosso rubino mai elevata. I due biotipi, pur rimanendo nella tipologia del vitigno, differiscono in modo sostanziale per le caratteristiche organolettiche che forniscono ai vini. I vini ottenuti mostrano differenze significative tra i due biotipi A e B, soprattutto per quanto riguarda il grado alcolico, struttura polifenolica e quadro aromatico. Pur presentando vini di buon equilibrio quelli ottenuti dal biotipo A risultano di alcolicità bassa così come il contenuto antocianico e polifenolico, mentre sia l'estratto che il valore di acidità risultano elevati e paragonabili con i vini ottenuti dal biotipo B, che presenta anche elevati valori di alcol, antociani e polifenoli. Il biotipo A si caratterizza per una spiccata aromaticità floreale accompagnata da note di vegetale fresco. Al gusto si presenta nella tipologia più tipica del vitigno con un'alcolicità ed una struttura medie. Il biotipo B presenta una complessità e intensità aromatica più importante e ai descrittori precedenti si aggiungono le note di frutta rossa ed in particolare quelle dei frutti di bosco; al gusto il vino risulta equilibrato, di maggior importanza sia alcolica che acidica a cui si aggiungono elevate sensazioni di struttura e di tannicità, oltre ad una intensità colorante superiore.

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 / 7 | media / elevata | |
| 006 | Germoglio: portamento (prima della legatura) | 1 | eretto | |
| 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 / 4 | verde / ramato - rosso | |
| 053 | Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia) | 7 / 9 | elevata / molto elevata | |
| 054 | Foglia giovane: densità dei peli eretti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo (4 a foglia) | 7 / 9 | elevata / molto elevata | |
| 065 | Foglia adulta: dimensione del lembo | 5 / 7 | medio / grande | |
| 067 | Foglia adulta: forma del lembo | 3 | pentagonale | |
| 068 | Foglia adulta: numero dei lobi | 3 / 4 | cinque / sette | |
| 070 | Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore | 1 | assente | |
| 072 | Foglia adulta: depressioni del lembo | 1 | assenti o molto deboli | |
| 074 | Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale | 3 (Ø 5) | involutato | |
| 075 | Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo | 3 | bassa | |
| 076 | Foglia adulta: forma dei denti | 3 / 4 | entrambi i lati convessi / un lato concavo, un lato convesso |  |
| 079 | Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare | 5 / 7 (Ø 3) | chiuso / sovrapposto | |
| 080 | Foglia adulta: forma della base del seno peziolare | 3 / 2 | a V / 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 | |
| 082 | Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei seni laterali superiori | 2 / 3 | chiusi / leggermente sovrapposti | |
| 083-1 | Foglia adulta: forma della base dei seni laterali superiori | 3 / 1 | a V / a U | |
| 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 | 9 | molto elevata | |
| 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 / 9 | medio / molto profondo | |
| 151 | Fiore: organi sessuali | 3 | stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato | |
| 202 | Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo) | 5 | medio | |
| 204 | Grappolo: compattezza | 7 / 9 | compatto / molto compatto | |
| 208 | Grappolo: forma | 1 / 2 | cilindrico / conico |  |
| 220 | Acino: lunghezza | 3 / 5 | corto / medio | |

| | | | |
|-----|--|---|----------------------|
| 221 | Acino: larghezza | 3 | stretto |
| 223 | Acino: forma | 3 | 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 | 3 | completo |



Note ampelografiche

```
<!-- /* Font Definitions */ @font-face {font-family:"Cambria Math"; panose-1:2 4 5 3 5 4 6 3 2 4; mso-font-charset:0; mso-generic-font-family:auto; mso-font-pitch:variable; mso-font-signature:-536870145 1107305727 0 0 415 0;} /* Style Definitions */ p.MsoNormal, li.MsoNormal, div.MsoNormal {mso-style-unhide:no; mso-style-qformat:yes; mso-style-parent:""; margin:0cm; margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:12.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-no-proof:yes;} .MsoChpDefault {mso-style-type:export-only; mso-default-props:yes; font-size:10.0pt; mso-ansi-font-size:10.0pt; mso-bidi-font-size:10.0pt;} @page WordSection1 {size:612.0pt 792.0pt; margin:70.85pt 2.0cm 2.0cm 2.0cm; mso-header-margin:36.0pt; mso-footer-margin:36.0pt; mso-paper-source:0;} div.WordSection1 {page:WordSection1;} -->
```

Il Frappato presenta una certa variabilità intravarietale a carico soprattutto degli aspetti compositivi delle uve. I parametri qualitativi delle uve e dei vini sono quelli che maggiormente distinguono i due biotipi denominati A e B, che si caratterizzano per differenze nella fenologia e per diversi contenuti in antociani e composti volatili responsabile degli aromi dei vini.

Ampelometria

OIV

| OIV | PDF | descrizione | valore |
|-----|-----|--|--------------|
| 601 | PDF | Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1 | (Ø 124.10) |
| 602 | PDF | Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2 | (Ø 109.70) |
| 603 | PDF | Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3 | (Ø 80.34) |
| 604 | PDF | Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4 | (Ø 53.24) |
| 605 | PDF | Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore | (Ø 42.14) |
| 606 | PDF | Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore | (Ø 45.02) |
| 607 | PDF | Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione | (Ø 60.73) |
| 608 | PDF | Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione | (Ø 55.98) |
| 609 | PDF | Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione | (Ø 61.11) |
| 610 | PDF | Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5 | (Ø 80.15) |
| 611 | PDF | Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5 | (Ø 27.91) |
| 612 | PDF | Foglia adulta: lunghezza del dente di N2 | (Ø 11.78) |
| 613 | PDF | Foglia adulta: larghezza del dente di N2 | (Ø 12.42) |
| 614 | PDF | Foglia adulta: lunghezza del dente di N4 | (Ø 9.60) |
| 615 | PDF | Foglia adulta: larghezza del dente di N4 | (Ø 12.47) |
| 617 | PDF | Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2 | (Ø 50.30) |
| 618 | PDF | Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare | (Ø -8.14) |

Superampelo

| distanze | | |
|---|---------|---------------------|
| descrittore | valore | deviazione standard |
| Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro | 45.220 | 6.420 |
| Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro | 44.820 | 7.170 |
| Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro | 42.620 | 8.450 |
| Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro | 41.650 | 7.940 |
| Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4' | 12.640 | 2.420 |
| Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4 | 12.620 | 2.200 |
| Lunghezza della nervatura N5' | 27.950 | 4.600 |
| Lunghezza della nervatura N5 | 27.870 | 4.440 |
| Lunghezza della nervatura N4' | 53.190 | 7.370 |
| Lunghezza della nervatura N4 | 53.290 | 6.050 |
| Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4' | 62.590 | 8.170 |
| Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4 | 62.630 | 6.670 |
| Lunghezza della foglia | 183.750 | 23.780 |
| Larghezza della foglia | 165.600 | 20.270 |
| Lunghezza della foglia compreso il picciolo | 209.800 | 28.360 |
| Lunghezza del picciolo | 85.700 | 13.610 |
| Lunghezza della nervatura N1 | 124.100 | 16.740 |
| Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2' | 157.990 | 23.710 |
| Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3' | 157.900 | 15.470 |
| Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4' | 53.800 | 13.440 |
| Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP' | -8.140 | 4.360 |
| Lunghezza della nervatura N2 | 109.660 | 10.270 |
| Lunghezza della nervatura N2' | 109.740 | 14.740 |
| Lunghezza della nervatura N3 | 80.210 | 8.330 |
| Lunghezza della nervatura N3' | 80.470 | 9.230 |
| Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2 | 49.530 | 11.590 |
| Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2' | 51.070 | 13.980 |

| angoli | | |
|---|--------|---------------------|
| descrittore | valore | deviazione standard |
| Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione | 60.300 | 3.880 |
| Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione | 61.160 | 5.220 |
| Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione | 56.270 | 5.170 |
| Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione | 55.680 | 4.950 |
| Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3 | 61.560 | 6.140 |
| Angolo tra N3' e N4' | 60.660 | 4.620 |
| Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature | 45.690 | 5.770 |
| Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature | 46.450 | 5.820 |
| Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature | 53.020 | 5.890 |
| Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature | 53.290 | 5.310 |
| Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature | 55.160 | 7.230 |
| Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature | 55.270 | 5.710 |
| Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP' | 13.660 | 10.020 |
| Angolo tra D e D' con centro in N1 | 98.010 | 9.860 |
| Angolo tra S e S' con centro in N1 | 27.380 | 4.920 |
| Angolo tra I e I' con centro in N1 | 39.950 | 4.870 |
| Angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5 | 80.730 | 7.120 |
| Angolo tra N3' e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5' | 82.150 | 9.990 |

| rapporti | | |
|--|--------|---------------------|
| descrittore | valore | deviazione standard |
| Media della base dei denti del lato sinistro | 12.410 | 1.900 |
| Media dell'altezza dei denti del lato sinistro | 10.170 | 2.420 |
| Media della base dei denti del lato destro | 12.480 | 1.900 |
| Media dell'altezza dei denti del lato destro | 11.210 | 2.630 |
| Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4' | 0.720 | 0.080 |
| Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4 | 0.770 | 0.100 |
| Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2' | 0.900 | 0.250 |
| Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2 | 0.950 | 0.220 |
| 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 | 0.230 | 0.030 |
| Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1 | 0.230 | 0.040 |
| Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1 | 0.430 | 0.040 |
| Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1 | 0.430 | 0.040 |
| Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1 | 0.650 | 0.050 |
| Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1 | 0.650 | 0.060 |
| Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1 | 0.890 | 0.070 |
| Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1 | 0.890 | 0.060 |
| Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3' | 0.570 | 0.080 |
| Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3 | 0.560 | 0.080 |
| Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia | 1.110 | 0.070 |
| Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1 | 0.690 | 0.080 |
| Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2 | 0.380 | 0.060 |
| Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2' | 0.390 | 0.060 |

Bibliografia (8)

| autori | anno | titolo | rivista | citazione |
|--|------|--|---|--|
| Crespan M, Calò A., Giannetto S., Sparacio A., Storchi P., Costacurta A. | 2008 | Sangiovese and Garganega are two key varieties of the Italian grapevine assortment evolution | Vitis | 47(2):97-104 |
| 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 |
| Marzotto N. | 1925 | Uve da vino | | voll. I-II, Tipografia Commerciale, Vicenza. |
| 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 | 1879 | Bullettino Ampelografico, fascicolo X. | | Tipografia Eredi Botta, Roma |
| Sestini D. | 1991 | Memorie sui vini siciliani, 1812. | | Palermo. Sellerio Editore. |
| Viala P., Vermorel V. | 1901 | Traité général de Viticulture | | Ampélographie. 7 Vol., Ed. Masson (Paris). 1901-1910. |
| Vouillamoz J.F., Monaco A., Costantini I., Stefanini M., Scienza A., Grando S. | 2007 | The parentage of 'Sangiovese', the most important Italian wine grape | Vitis | 46 (1), 19-22 |