



# Catarratto

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

release 14/07/2015, ultimo aggiorn. 14/07/2015 url <http://vitisdb.it/varieties/show/995>

## 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** Catarratto  
**tipo di origine** spontanea  
**specie** Vitis vinifera  
**gruppo di varietà** non disponibile  
**trueness to type** accertato con rilievi morfologici e microsatelliti  
**codice** IVD-var\_314

**genere** Vitis  
**sottospecie** sativa  
**vitigno da** vino

## True-name

confermato **si**

## Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**

**codice** 58, 59

**nome ufficiale** Catarratto Bianco Comune B., Catarratto Bianco Lucido B.

## Sinonimi

### sinonimi ufficiali (7)

sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Catarratto bertolaro Catarratteddu Catarratto carteddarò Castellaro Catarratto bianco lustro Catarratto bianco nostrale Catarratto bianco latino

### denominazioni errate (1)

denominazioni errate indicate dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico

Carricante

### Note sui sinonimi

Castellaro sinonimo di Catarratto Bianco Lucido B. Catarratto bianco lustro sinonimo di Catarratto Bianco Lucido B.

## Accessione principale

**accessione principale** Catarratto Bianco Comune 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 (3)

- Catarratto Bianco Comune A - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala
- Catarratto Bianco Comune B - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala
- Catarratto Bianco Lucido - 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 (3)

- Catarratto Bianco Comune A - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala
- Catarratto Bianco Comune B - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala
- Catarratto Bianco Lucido - 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 (5)

I - CS 1 I - VCR 7 I - VCR 8 I - Regione Sicilia 60 I - VFP 31

## 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:	143	151	226	226	239	249	179	179	199	201	250	250	259	259	231	239	251	253

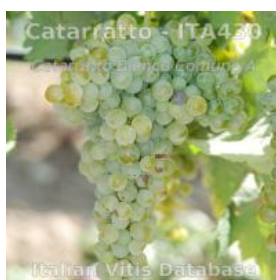
## Immagini



germoglio



foglia



grappolo



acino



vinacciolo

## Riferimenti storici

Vitigni di antichissima coltivazione e riprendendo una affermazione del Conte Gallezio (1937-39), “devono essere considerati vitigni classici della Sicilia”. Il Biundi (1852) scriveva “bisogna dire che non vi sono vigneti in Sicilia, ove il Catarratto non formi una delle specie più abbondanti delle specie piantate. E’ citato negli scritti del Venuti (1716), del Boccone e del prefetto di Noto.

Cupani nel suo *Hortus Catholicus* nel 1696 distingue un Catarrattu vranco da un Catarratto reuso o reticu, che qualche Autore ha associato all’uva retica descritta da Plinio (1668). Il canonico Geremia (1839) nella sua opera la *Statulegrafia etnea*, trae l’etimologia del nome *reuso* da *ruo* scorcio, sfiorisco, alludendo, quindi, ad una caratteristica agronomica di uno dei tipi di Catarratto il *bagascedda*, che viene indicato da alcuni Autori come *tirichiti* o *trichititi*, confondendolo però con la varietà *Corinto*. Nella *Ampelografia universale* (1877) il Di Rovasenda e nel *Vignoble* (1874), Pulliat e Mas riportano differenti tipi di Catarratto. Il Mendola nel 1868 considera i Catarratti una tribù varietale, composta da almeno cinque varietà: il *Catarratto bianco comune* (capostipite); il *Catarratto reuso* o *femmedda* o *bagascedda*; il *Catarratto mantellato* o in provincia di Agrigento *alla porta*; il *Catarratto bertolaro* (*bertola* in dialetto siciliano significa bisaccia) e il *Catarratto nero* conosciuto come *Mainone* in provincia di Agrigento e *Cagnolone* in Sicilia e da qualcuno confuso erroneamente con il *Montonico nero*. Il *Catarratto mantellato* o *alla porta* è descritto insieme al *Catarratto bianco comune* da Vialà e Vermonel (1901) dove viene riportato che in provincia di Siracusa è conosciuto come *Catarratto scalugnatu* o *scarugnatu*, perché in certe annate è soggetto a colatura e a danni da marciumi. Nel Catalogo dei vitigni coltivati nella provincia di Palermo (1891) sono riportati otto tipi di *Catarratto*. Nelle collezioni ampelografiche del Mendola (1868) e del Di Rovasenda (1877) erano presenti anche il *Catarratto bianco caruso* e il *Catarratto Moscato Cerletti* ottenuti dal Mendola per incrocio del *Catarratto bianco comune* con lo *Zibibbo*. Oggi al registro nazionale delle varietà di vite sono iscritti due *Catarratti*, il *bianco comune* (codice 058) e il *bianco lucido* (codice 059: recenti studi di biologia molecolare (Di Vecchi Staraz et al., 2007) hanno dimostrato che questi sono due biotipi di una unica varietà. Inoltre Di Vecchi Staraz et al. I.c e Crespan et al., 2008, hanno dimostrato che il *Catarratto* è imparentato con altri importanti vitigni italiani come la *Garganega*, considerata una delle più antiche varietà italiane, e che pertanto esistono rapporti di parentela tra il vitigno siciliano con l’*Albana*, la *Dorona di Venezia*, il *Mantonico bianco*, la *Malvasia di Candia*, *Marzemina bianca*, *Mostosa*, *Trebbiano toscano* e il *Susamiello*. Infine gli stessi Autori hanno rilevato che il *Catarratto bianco*, con lo *Zibibbo* (Moscato di Alessandria) sono i genitori dell’altro importante vitigno marsalese: il *Grillo*.

## Diffusione & variabilità

E’ di gran lunga la principale cultivar siciliana, è coltivata intensamente nelle province di Trapani, Palermo e Agrigento ed è comunque presente in tutte le altre province siciliane. Questo vitigno è ammesso nelle diverse D.O. della Sicilia centro-occidentale ed anche in alcune delle più importanti della Sicilia orientale. I Catarratti erano predominanti nella seconda metà del XIX secolo nell’area di Marsala, subirono una certa contrazione a inizio ‘900 a vantaggio della cultivar ‘Grillo’ (particolarmente idonea alla produzione del vino “Marsala”), per recuperare superficie a partire dalla metà del secolo scorso. Oggi anche grazie a una sua rivisitazione enologica è un vitigno presente su tutto il territorio dell’isola. E’ diffuso per 28.542 ha corrispondente al 26.28% (Elaborazione Osservatorio Vitivinicolo Siciliano su Dati SIAN/AGEA 2012 da Ass.Reg. Risorse Agric. e Alimentari U.O. 30 OCM vitivinicola).

I Catarratti, come detto, pur presentando un unico profilo microsatellite mostrano una grande variabilità fenotipica intravarietale, che si evidenzia con l’iscrizione, al Registro Nazionale delle varietà vite, di due distinti cultivar: il *Catarratto bianco comune* e il *Catarratto bianco lucido*. E’ inoltre possibile rilevare un’ulteriore variabilità all’interno del *Catarratto bianco comune*, questa è stata valutata a livello fenotipico ed ha permesso la caratterizzazione di due biotipi, che si differenziano sia per i parametri morfologici del grappolo sia per quelli legati alla qualità delle uve. Al momento i due biotipi sono denominati come A rappresentante l’ ideotipo del *Catarratto bianco comune* e il B rappresentativo del biotipo comunemente conosciuto come *Catarrattato*.

Grazie ad un grappolo di grande dimensione e a valori di fertilità medi, anche nel tratto basale del germoglio, è vitigno risulta di discreta produttività anche se a volte incostante. I due biotipi mostrano diversa produttività in funzione delle caratteristiche morfologiche del grappolo.

E’ caratterizzato da una buona fertilità delle gemme basali e, pertanto, si adatta molto bene sia a forme di allevamento a potatura mista con tralcio rinnovabile che a forme più tradizionali con potature corte.

Il *Catarratto bianco lucido* presenta una variabilità intravarietale ridotta e pertanto non è stato possibile individuare biotipi che presentassero caratteristiche distintive. E’ coltivato per 7.620,57 ha pari a 7,02% della superficie viticola siciliana (Elaborazione Osservatorio Vitivinicolo Siciliano su Dati SIAN/AGEA 2012 da Ass.Reg. Risorse Agric. e Alimentari U.O. 30 OCM vitivinicola).

Vitigno di buona produttività, piuttosto regolare negli anni, il peso medio del grappolo è elevato così come quello dell’acino, la fertilità del germoglio è medio-bassa anche quella del suo tratto basale. Si adatta molto bene sia a forme di potatura mista a tralcio rinnovabile ma anche a forme più tradizionali con potature corte. Buona affinità con i principali portainnesti, data la vigoria non particolarmente elevata da buoni risultati in combinazione con portainnesti come 140 Ru e 1103P

## Utilizzazione tecnologica

In relazione ai biotipi il *Catarratto* fornisce vini con un basso livello alcolico o vini di medio livello alcolico. Tutti presentano un’acidità totale ed un estratto elevati mentre il pH da medio a medio bassi. Il biotipo A presenta un basso livello alcolico dei vini, mentre il *Catarrattato* fornisce vini di medio livello alcolico; per entrambi i biotipi l’acidità totale, così come l’estratto, risultano elevati mentre il pH presenta valori medi-medio bassi.


Il vino del *Catarratto comune* è di colore giallo paglierino con riflessi verdi, all’olfatto si presenta complesso e di buona intensità, caratterizzato da note floreali e da quelle di fruttata, fruttata tropicale, agrumi e spezie. I due biotipi si differenziano per il profilo sensoriale, nel *Catarrattato* prevalgono le note vegetali, mentre nel *Catarratto comune* il profilo è qualificato dalle note di agrume, frutta e spezie ed una maggiore persistenza. Al gusto il vino di *Catarratto*, e in particolare il biotipo A, si presenta di buona struttura



e di elevata persistenza aromatica, mentre nel biotipo B è più intensa la nota alcolica ed è maggiormente percettibile una nota amara finale.

I vini del Catarratto lucido presentano una gradazione alcolica contenuta nella media, accompagnata da una sufficiente acidità totale così come l'estratto, che comunque risultano inferiori a quelli del Catarratto comune; il pH risulta leggermente alto

Il Catarratto lucido fornisce vini con una sufficiente intensità olfattiva, caratterizzati in particolare dai descrittori di fiori di zagara ed agrume, risulta comunque olfattivamente meno intenso nei confronti del Catarratto comune. Dal punto di vista gustativo i vini del Catarratto lucido risultano più sapidi con un finale leggermente amaro rispetto al Catarratto comune, per il resto sono confrontabili.

### 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	7	elevata	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	5	orizzontale	
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)	2 / 3	giallo / bronzato	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7	elevata	
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5	medio	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3 (Ø 2)	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3	cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	5 / 7	media / elevata	
076	Foglia adulta: forma dei denti	5 / 4	misto tra entrambi i lati rettilinei (livello 2) e entrambi i lati convessi (livello 3) / un lato concavo, un lato convesso	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	7	sovrapposto	
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	1	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	7	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	3 / 5	poco profondo / 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	7	compatto	
208	Grappolo: forma	1 / 2	cilindrico / conico	
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	
227	Acino: pruina	7	elevata	
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 101.70 )	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	( Ø 91.17 )	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	( Ø 70.05 )	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	( Ø 48.89 )	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	( Ø 48.86 )	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	( Ø 51.14 )	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	( Ø 69.95 )	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	( Ø 58.85 )	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	( Ø 63.77 )	
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	( Ø 87.11 )	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	( Ø 28.07 )	
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	( Ø 11.00 )	
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	( Ø 12.89 )	
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	( Ø 8.71 )	
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	( Ø 10.17 )	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	( Ø 51.96 )	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	( Ø -16.08 )	

## Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	51.020	11.370
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	51.260	11.330
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	50.870	11.410
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	46.830	10.240
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	8.480	1.480
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	8.670	2.340
Lunghezza della nervatura N5'	27.520	5.560
Lunghezza della nervatura N5	28.620	4.850
Lunghezza della nervatura N4'	48.070	5.240
Lunghezza della nervatura N4	49.700	7.750
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	54.760	5.600
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	56.490	7.800
Lunghezza della foglia	158.590	13.640
Larghezza della foglia	145.830	15.460
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	174.390	20.670
Lunghezza del picciolo	72.690	13.220
Lunghezza della nervatura N1	101.700	9.750
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	143.110	14.700
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	132.240	18.280
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	32.560	18.010
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-16.080	6.650
Lunghezza della nervatura N2	91.750	10.240
Lunghezza della nervatura N2'	90.580	8.080
Lunghezza della nervatura N3	70.570	9.060
Lunghezza della nervatura N3'	69.530	8.490
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	53.360	7.780
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	50.550	10.120

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	71.020	5.500
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	68.880	5.480
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	57.570	4.890
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	59.530	4.250
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	62.210	6.960
Angolo tra N3' e N4'	65.320	7.320
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	52.760	6.040
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	51.010	7.560
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	58.180	8.160
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	56.070	5.630
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	53.840	7.500
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	55.660	7.700
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	45.610	20.770
Angolo tra D e D' con centro in N1	104.980	5.890
Angolo tra S e S' con centro in N1	52.270	16.680
Angolo tra I e I' con centro in N1	47.710	8.110
Angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	87.090	9.780
Angolo tra N3' e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5'	87.720	9.730

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Media della base dei denti del lato sinistro	10.580	2.640
Media dell'altezza dei denti del lato sinistro	9.420	2.040
Media della base dei denti del lato destro	12.480	2.700
Media dell'altezza dei denti del lato destro	10.290	3.200
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4'	0.820	0.130
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4	0.830	0.180
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2'	0.820	0.160
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2	0.770	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	0.010
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	0.010
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5' e la lunghezza della nervatura N1	0.270	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.280	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1	0.470	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.490	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.680	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.690	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1	0.890	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.900	0.040
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3'	0.730	0.140
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.730	0.130
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.090	0.060
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.710	0.100
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.520	0.130
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2'	0.560	0.130

**Bibliografia (14)**

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Biundi G.	1852	Lavoro notevole in particolare sulle cultivar		II edizione fu fatta a Livorno nel 1854 a cura dell'editore Carrozzi.
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
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
Gallesio G.	1839	Pomona italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi.		Capurro N., Pisa, 1817-1839
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
Mas A. e Pulliat V.	1876	Le vignoble		G Masson. Paris
Mazzei A. e Zappala A.	1965	Catarratto bianco comune		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.
Plinio il Vecchio	1668	Naturalis historiae libri XXXVII.		Ed. Lugd. Batav. Roterodami apud Hakios.
Venuti A.	1716	Anno Domini MDXVI. E' il primo libro di arboricoltura e viticoltura siciliane.		Ne sono state stampate 8 edizioni (Bibl. Reg. di Messina, Biblioteca Comunale Palermo, Biblioteca Storia Patria Palermo)
Viala P., Vermorel V.	1901	Traité général de Viticulture		Ampélographie. 7 Vol., Ed. Masson (Paris). 1901-1910.