

LE *V*ARIETÀ *L*IGURI DI *V*ITE

Schede ampelografiche



SCHEDA AMPELOGRAFICHE
delle varietà di vite
idonee alla coltivazione in Regione Liguria



Il presente volume rappresenta il naturale “seguito” di una serie di pubblicazioni che l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Liguria ha dedicato in questi anni alla viticoltura.

Nel corso del 2009 è nata l’esigenza da parte della Regione Liguria e dell’Unione della Camere di Commercio Liguri di formare un gruppo di tecnici valutatori per le denominazioni viticole di origine controllata (DOC).

Uno dei principali argomenti trattati nel corso era il riconoscimento e l’ampelografia delle varietà di vite idonee alla coltivazione in Regione Liguria. Per ciascuna varietà sono state quindi preparate e distribuite apposite schede ampelografiche semplificate.

In linea con la strategia regionale di promuovere e valorizzare il patrimonio varietale viticolo regionale, attraverso una conoscenza più approfondita della “biodiversità viticola ligure”, l’Assessorato all’Agricoltura ha ritenuto di pubblicare le schede nell’attuale volume divulgativo.

In questo testo, che costituisce uno strumento agile di consultazione per tecnici e viticoltori, sono presenti oltre alle 6 varietà cosiddette “maggiori” quali il Vermentino, il Pigato, il Rossese di Dolceacqua, l’Ormeasco, la Granaccia e l’Albarola, anche quelle varietà autoctone o comunque coltivate tradizionalmente da oltre 50 anni nel territorio ligure. Per ciascun vitigno sono descritti i principali organi (germoglio, foglia, grappolo e acino), per una facile identificazione delle loro caratteristiche salienti e per permettere un confronto tra i vari vitigni.

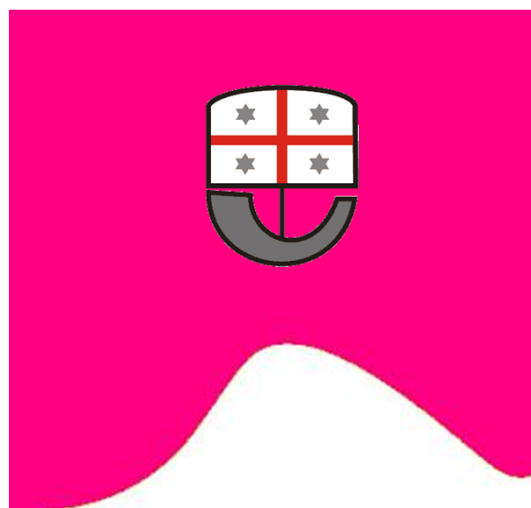
La descrizione dei vitigni è basata sull’osservazione in campo dei vari caratteri e confermata dalla bibliografia esistente in materia, allo scopo di ottenere una descrizione standardizzata e quindi estremamente obiettiva delle varietà.

Un risultato finale, frutto di un lungo lavoro di recupero e di studio, che la Regione Liguria ha finanziato negli anni e che ha visto il coinvolgimento delle strutture specialistiche regionali e la collaborazione di importanti Centri di ricerca universitari, quali il CNR e l’Università di Torino.

Buona lettura!!!

Giovanni Barbagallo

ASSESSORE AGRICOLTURA REGIONE LIGURIA



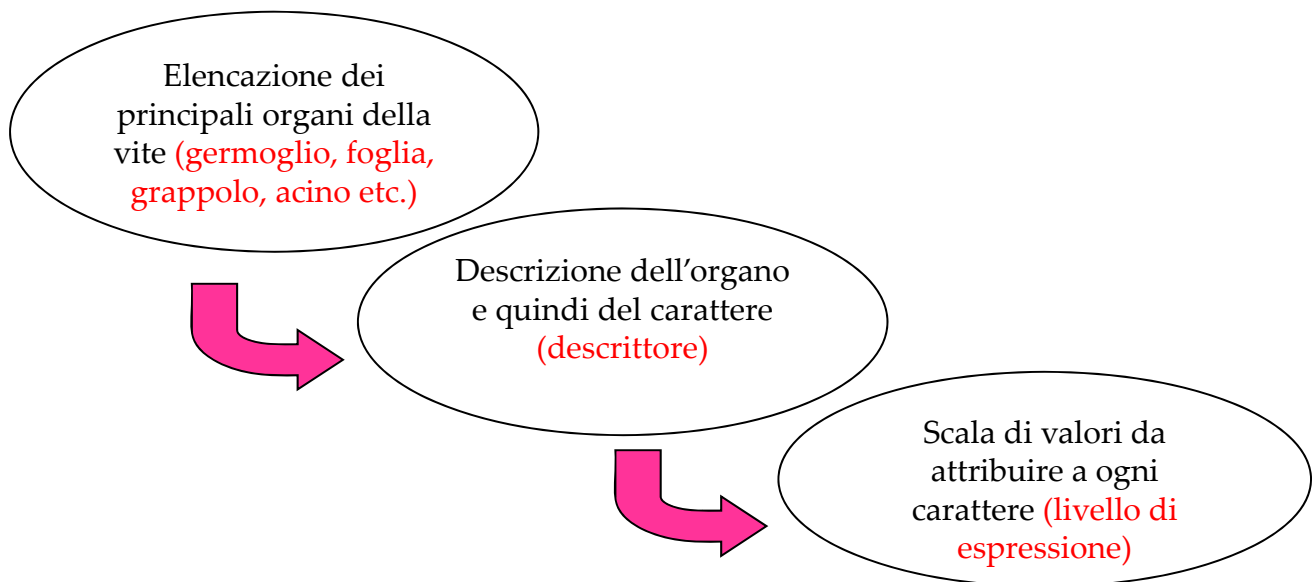
Qualche cenno di ampelografia

L'ampelografia ha lo scopo di descrivere i vari organi della vite e di classificare quindi le varietà esistenti attraverso l'esame dei suoi caratteri morfologici.

L'OIV (*Office International de la Vigne et du Vin*) e altre istituzioni hanno deciso di armonizzare i caratteri descrittivi, elaborando in comune una definizione precisa dei caratteri ampelografici necessari all'identificazione delle varietà e specie di *Vitis*, con il fine ultimo di parlare lo stesso linguaggio, contribuendo a una conoscenza migliore del patrimonio genetico della vite.

Per l'identificazione delle varietà di vite risulta indispensabile consultare le schede ampelografiche di ciascun vitigno.

Le schede ampelografiche si costruiscono attraverso una serie di passaggi:



Organi

germoglio, foglia giovane, foglia adulta, tralcio legnoso, infiorescenza, grappolo, acino

Descrittori

es. grappolo: *dimensione, lunghezza, compattezza, forma, presenza di ali, lunghezza peduncolo, colore peduncolo*

Livello di espressione

es. dimensione grappolo: *molto piccolo, piccolo, medio, grosso, molto grosso*

Per l'osservazione in campo dei vari organi, il manuale dell'OIV consiglia il periodo o il momento fenologico nel quale effettuare il rilievo:

GERMOGLIO 30 – 40 cm lunghezza

FOGLIA ADULTA tra allegagione e invaiatura

GRAPPOLO a maturità

ACINO a maturità

La maggior parte dei 18 descrittori elencati nella seguente tabella, e riportati nelle schede ampelografiche, si trova nella *“seconda edizione del Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis”* e sono segnati in nero. Essi permettono una descrizione rapida e precisa della varietà, riassumendone le caratteristiche principali e sono facili da rilevare.

I caratteri scritti in rosso non sono presenti nel codice suddetto, ma sono stati semplificati rispetto a quelli già esistenti, in modo da rendere più rapida la descrizione in campo. Facendo un esempio, per il grappolo e l'acino si preferisce parlare di “dimensione” e non di lunghezza e larghezza (descrittori OIV), per la foglia si preferisce parlare di “tomentosità pagina inferiore” in generale e non di peli eretti o striscianti (descrittori OIV).

I CARATTERI / DESCRITTORI PRESENTI NELLE NOSTRE SCHEDE

1) Germoglio: apertura dell'apice
2) Foglia adulta: dimensione del lembo
3) Foglia adulta: forma del lembo
4) Foglia adulta: numero dei lobi
5) Foglia adulta: colore nervature
6) Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo
7) Foglia adulta: forma dei denti
8) Foglia adulta: grado di apertura e forma del seno peziolare
9) Foglia adulta: tomentosità pagina inferiore
10) Grappolo: dimensione
11) Grappolo: lunghezza
12) Grappolo: compattezza
13) Grappolo: forma
14) Grappolo: presenza di ali
15) Acino: dimensione
16) Acino: forma
17) Acino: colore della buccia
18) Acino: consistenza e sapore della polpa

Quando ci si accinge alla descrizione o all'identificazione di un vitigno, bisogna tenere conto che **ogni pianta di vite presenta una variabilità nei caratteri** dovuta principalmente a due motivi:

1) la pianta può essere colpita da alcune patologie tra cui virus come l'*arricciamento fogliare*, che ne alterano alcune caratteristiche (ad esempio foglie più piccole e più frastagliate, acinellatura).

2) esiste una variabilità all'interno delle popolazioni di vite per cui la pianta, all'interno della varietà, può mostrare alcune caratteristiche diverse in funzione molto spesso della zona di origine e quindi dell'ambiente in cui la vite cresce (es. compattezza del grappolo, lobatura foglia); questa diversità è stata sfruttata dall'uomo per scegliere piante con caratteri più o meno utili attraverso la selezione clonale.

La descrizione dei vitigni presenti in questo manuale è stata quindi effettuata sui biotipi più diffusi nelle zone in cui essi sono stati reperiti, pertanto alcuni caratteri possono differire leggermente da quelli osservati in altri ambienti.

Inoltre anche nell'ambito della pianta stessa esiste una certa variabilità di caratteri, pertanto le descrizioni devono essere effettuate osservando non una singola foglia o grappolo, ma un insieme di essi → es. se si trovano in un filare foglie sia trilobate che quinquelobate, ma la maggioranza è di forma trilobata, nella descrizione verrà privilegiata la dicitura "foglia trilobata".

ESEMPI DI VARIABILITÀ INTRAVARIETALE



Foglia di Pollera con seno peziolare aperto a V.



Foglia di Pollera con seno peziolare chiuso con bordi sovrapposti.



Foglia di Bosco con nervature verdi.



Foglia di Bosco con nervature rosate alla base.



Grappolo di Syrah di forma conica.



Grappolo di Syrah di forma cilindrica.

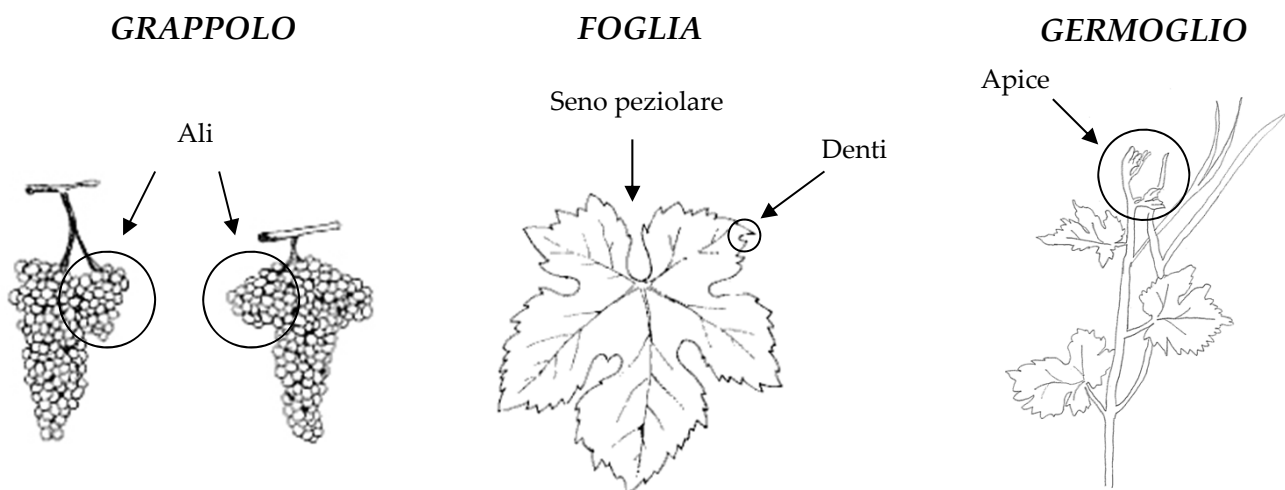
ALI: parti del grappolo laterali (*vedi immagine grappolo*).

DENTI: sporgenze appuntite del contorno della foglia (*vedi immagine foglia*).

SENO PEZIOLARE: rientranza del lembo fogliare situata in corrispondenza del picciolo (*vedi immagine foglia*).

TOMENTO: presenza di peluria sulla pagina inferiore del lembo fogliare (*tomentoso = peloso*).

APICE DEL GERMOGLIO: parte terminale del germoglio solitamente costituita da abbozzi fogliari (*vedi immagine germoglio*).



VITIGNO PRINCIPALE: partecipa alla DOC e/o all'IGT in percentuale elevata (di solito 85-90%), è menzionato nel disciplinare con la propria percentuale e spesso è indicato nel nome stesso della DOC/IGT.

VITIGNO SECONDARIO: partecipa alla DOC/IGT insieme ad altri vitigni ed è menzionato nel disciplinare con la propria percentuale.

VITIGNO COMPLEMENTARE: partecipa in percentuale minima ogni volta che nel disciplinare compare la dicitura "*tutti i vitigni idonei alla coltivazione di colore analogo*", ma non è menzionato esplicitamente nel disciplinare.

GERMOGLIO

APERTURA APICE (OIV*)

- chiuso
- mediamente aperto
- aperto



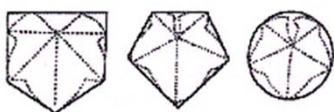
FOGLIA

DIMENSIONE

- medio piccola
- piccola
- media
- medio grande
- grande

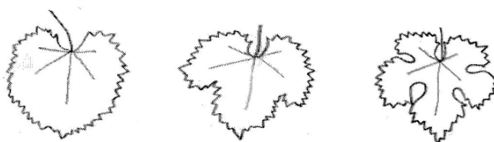
FORMA

- cuneiforme
- pentagonale
- orbicolare



LOBI

- intera (1 lobo)
- trilobata (3 lobi)
- quinquelobata (5 lobi)
- eptalobata (7 lobi)
- più di 7 lobi



Legenda

BOLLOSITA' SUPERFICIE

- liscia
- poco bollosa
- mediamente bollosa
- molto bollosa

FORMA DENTI

- convessi
- concavi
- concavo/convessi
- rettilinei



FORMA SENO PEZIOLARE (OIV*)

- a U
- a graffa
- a V



APERTURA SENO PEZIOLARE

- molto aperto
- aperto
- chiuso
- chiuso con bordi sovrapposti



TOMENTOSITA' PAGINA INFERIORE

- nulla
- molto bassa
- bassa
- media
- elevata
- molto elevata



GRAPPOLO

DIMENSIONE

- piccolo
- medio piccolo
- medio
- medio grande
- grande

LUNGHEZZA

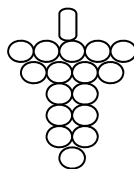
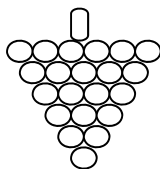
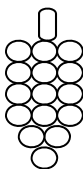
- corto (120 mm)
- medio corto
- medio (160 mm)
- medio lungo
- lungo (200 mm)
- molto lungo (>240 mm)

COMPATTEZZA

- poco compatto
- mediamente compatto
- compatto
- molto compatto

FORMA (OIV*)

- cilindrico
- conico
- a imbuto



ALI

- alato
- ali evidenti
- non alato



ACINO

DIMENSIONE

- piccolo
- medio piccolo
- medio
- medio grande
- grande

FORMA

- sferoidale schiacciato ai poli
- sferoidale
- ellissoidale
- ovoidale



** I livelli di espressione coincidono con quelli riportati nel manuale OIV*

I vitigni

	<i>Albana</i>
	<i>Albarola</i>
	<i>Albarossa</i>
	<i>Barbera</i>
	<i>Bianchetta genovese</i>
	<i>Bosco</i>
	<i>Cabernet Franc</i>
	<i>Cabernet Sauvignon</i>
	<i>Canaiole</i>
	<i>Ciliegiolo</i>
	<i>Granaccia (Alicante)</i>
	<i>Greco</i>
	<i>Lumassina</i>
	<i>Malvasia Bianca Lunga o del Chianti</i>
	<i>Massaretta (Barsaglina)</i>
	<i>Merlot</i>
	<i>Moscato Bianco</i>
	<i>Ormeasco (Dolcetto)</i>
	<i>Pigato</i>
	<i>Pollera nera</i>
	<i>Rollo</i>
	<i>Rossese Bianco</i>
	<i>Rossese</i>
	<i>Ruzzese</i>
	<i>Sangiovese</i>
	<i>Sauvignon</i>
	<i>Scimiscià</i>
	<i>Syrah</i>
	<i>Trebbiano toscano</i>
	<i>Vermentino</i>



SCHEDE VITIGNI



Bibliografia

PESENTI BARILI B., PANTERA A. (2002) – I vitigni liguri maggiori. *Quaderni di Agricoltura, Regione Liguria*.

CALO' A., SCIENZA A., COSTACURTA A., MOLINA M. (2001) – Vitigni d'Italia. *Calderini Edagricole*.

AA.VV. - 2nde Edition de la liste des descripteurs OIV pour les variétés et espèces de Vitis.

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE, Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano (1988) - Catalogo Nazionale delle Varietà di Viti - *Conegliano (Treviso)*.

REGIONE LIGURIA, Servizio Assistenza Tecnica e Sperimentazione in Agricoltura (1992) - Orientamenti per la Vitivinicoltura Ligure da una sperimentazione pluriennale - *Regione Liguria*.

DALMASSO G., EYNARD I. (1979) - Viticoltura Moderna, manuale pratico - *Edizione Hoepli, Milano*.

FREGONI M. (1998) - Viticoltura di Qualità - *Edizioni L'Informatore Agrario s. r. l., Verona*.

CARLONE R. (1964) - Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volumi I, II, III, IV. *M.A.F. (Ministero Agricoltura e Foreste)*.



Sitografia

Siti internet di riferimento

Immagini legenda (apertura apice germoglio, forma foglia, apertura seno peziolare, forma acino) tratte da <http://www.oiv.int>

Per scaricare il Manuale OIV (*Liste des descripteurs OIV pour les variétés et espèces de Vitis (2ème édition)*) <http://www.oiv.int/oiv/info/frpublicationoiv#desc>



Indice

Qualche cenno di ampelografia	pag. 3
Glossarietto	pag. 7
Legenda	pag. 9
I vitigni	pag. 13
Schede vitigni	pag. 15
- <i>Albana</i>	pag. 17
- <i>Albarola</i>	pag. 19
- <i>Albarossa</i>	pag. 21
- <i>Barbera</i>	pag. 23
- <i>Bianchetta genovese</i>	pag. 25
- <i>Bosco</i>	pag. 27
- <i>Cabernet Franc</i>	pag. 29
- <i>Cabernet Sauvignon</i>	pag. 31
- <i>Canaiolo</i>	pag. 33
- <i>Ciliegiolo</i>	pag. 35
- <i>Granaccia (Alicante)</i>	pag. 37
- <i>Greco</i>	pag. 39
- <i>Lumassina</i>	pag. 41
- <i>Malvasia bianca lunga</i>	pag. 43
- <i>Massaretta (Barsaglina)</i>	pag. 45
- <i>Merlot</i>	pag. 47
- <i>Moscato bianco</i>	pag. 49
- <i>Ormeasco (Dolcetto)</i>	pag. 51
- <i>Pigato</i>	pag. 53
- <i>Pollera</i>	pag. 55
- <i>Rollo</i>	pag. 57
- <i>Rossese</i>	pag. 59
- <i>Rossese bianco</i>	pag. 61
- <i>Ruzzese</i>	pag. 63
- <i>Sangiovese</i>	pag. 65
- <i>Sauvignon</i>	pag. 67
- <i>Scimiscià</i>	pag. 69
- <i>Syrah</i>	pag. 71
- <i>Trebbiano toscano</i>	pag. 73
- <i>Vermentino</i>	pag. 75
Bibliografia e Sitografia	pag. 77
Indice	Pag. 79



REGIONE LIGURIA

o schede ampelografiche

onia Pantera

ervisione schede e testi; coordinamento editoriale

rice Pesenti Barili

ordinamento generale

co Capurro

fica

nzo Sassi

**esto volume è stato prodotto da REGIONE LIGURIA – Dipartimento Agricoltura
Settore Servizi alle Imprese Agricole**

Dirigente Dott. Maurizio Carmisciano

one Liguria ringrazia i tecnici del Programma Regionale Vite Diego Passaniti, Claudio Merlini e Lorenzo Calca

ito ringraziamento ad Anna Schneider e Franco Mannini per il loro importante contributo apportato negli anni a

o del germoplasma viticolo ligure nell'ambito del Progetto Regionale "Sviluppo e Qualità della Viticoltura Ligu

rafie sono di proprietà della Regione Liguria



ALBANA

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- **Dimensione grande**
- **Forma pentagonale**
- Quinquelobata o trilobata
- Nervature verdi, talvolta sfumate di rosa alla base
- Superficie mediamente bollosa
- Denti concavo/ convessi
- Seno peziolare a graffa aperto o chiuso, talvolta con bordi sovrapposti
- Pagina inferiore con tomentosità bassa

GRAPPOLO

- Dimensione grande
- **Lungo o molto lungo**
- Mediamente compatto
- Cilindrico o a imbuto
- Alato

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale
- Buccia giallo verdognola tendente all'ambrato
- **Polpa succosa di sapore leggermente aromatico**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

L'Albana può essere utilizzata:

- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





ALBAROLA

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- **Dimensione medio piccola**
- Forma da orbicolare a pentagonale
- **Intera, a volte trilobata**
- Nervature verde chiaro, talvolta leggermente rosate alla base
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi
- **Seno peziolare chiuso con bordi sovrapposti**
- Pagina inferiore con tomentosità media

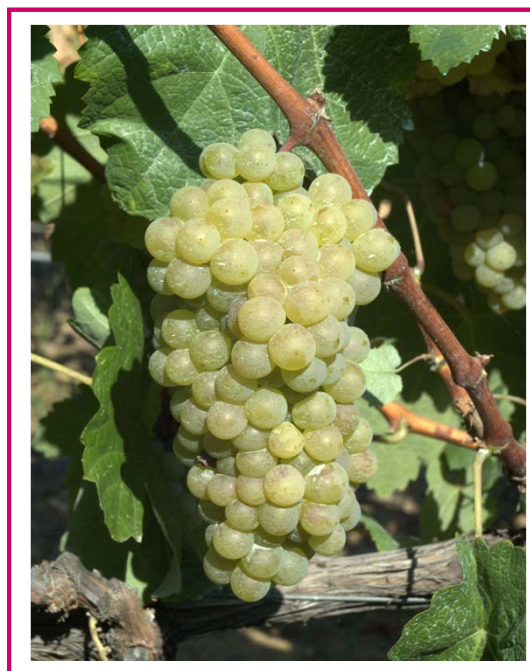


GRAPPOLO

- Dimensione media o medio piccola
- Medio o corto
- **Da compatto a molto compatto**
- Cilindrico o conico
- Alato, talvolta non alato

ACINO

- **Dimensione piccola o medio piccola**
- Da sferoidale a ellissoidale
- **Buccia da bianco verdastra a bianco giallastra**
- Polpa succosa di sapore neutro



UTILIZZO NEI VINI LIGURI

L'Albarola può essere utilizzata:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella *DOC Colli di Luni Albarola*;
- come **vitigno secondario** nella *DOC Colline di Levante bianco* (min 20%) e nella *DOC Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà* (max 40%*);
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.

* da solo o congiuntamente al Vermentino



ALBAROSSA

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- **Dimensione medio grande**
- Forma pentagonale
- **Quinquelobata**
- Nervature verdi, talvolta rosate
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi
- Seno peziolare da aperto a graffa, a chiuso
- **Pagina inferiore con tomentosità nulla**

GRAPPOLO

- Dimensione media o medio piccola
- **Corto**
- Da mediamente compatto a compatto
- **Conico**
- Alato

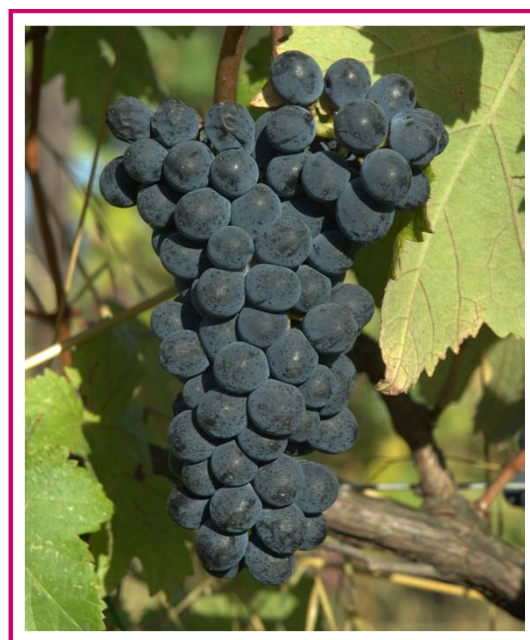
ACINO

- Dimensione piccola
- Ellissoidale
- **Buccia blu nera**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

L'Albarossa può essere utilizzata:

- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





BARBERA

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- Forma pentagonale
- **Quinquelobata**
- Nervature verdi sfumate di rosso alla base
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi
- **Seno peziolare chiuso, anche con bordi sovrapposti**
- **Pagina inferiore con tomentosità molto elevata**

GRAPPOLO

- Dimensione media
- Medio
- **Compatto**
- Cilindrico
- Alato

ACINO

- **Dimensione medio grande**
- Ellissoidale
- Buccia blu intenso
- **Polpa molto succosa di sapore acidulo**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

La **Barbera** può essere utilizzata:

- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





BIANCHETTA GENOVESE

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- Forma da orbicolare a pentagonale
- Trilobata, talvolta intera
- Nervature verdi, talvolta con lievi sfumature rosee alla base
- **Superficie molto bollosa**
- Denti convessi
- **Seno peziolare chiuso con bordi sovrapposti**
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione media
- Medio
- **Compatto**
- Cilindrico o conico
- Alato

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale tendente all'ellissoidale
- **Buccia da bianco verdastra a bianco giallastra**
- Polpa molle di sapore neutro

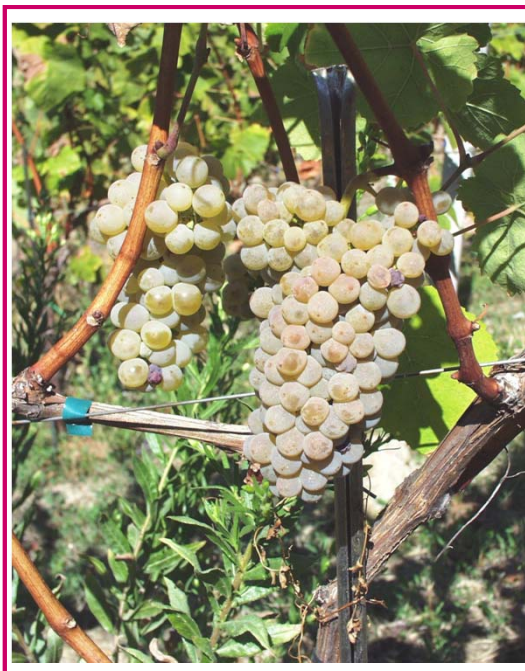
UTILIZZO NEI VINI LIGURI

La **Bianchetta genovese** può essere utilizzata:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella *DOC Val Polcevera Bianchetta* e nella *DOC Golfo del Tigullio - Portofino Bianchetta*;
- come **vitigno secondario** nella *DOC Val Polcevera bianco* (min. 60%*) e nella *DOC Golfo del Tigullio - Portofino bianco* (min. 60%°);
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.

* da solo o congiuntamente al Vermentino e/o all'Albarola

° da solo o congiuntamente al Vermentino





BOSCO

GERMOGLIO

- Apice mediamente aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- Forma pentagonale
- **Quinquelobata**
- Nervature verde chiaro, talvolta leggermente rosate
- **Superficie liscia**
- Denti concavo/ convessi
- Seno peziolare aperto a V, talvolta a graffa
- **Pagina inferiore con tomentosità nulla**

GRAPPOLO

- Dimensione media o medio grande
- **Lungo**
- **Da poco a mediamente compatto**
- Cilindrico o conico
- **Ali evidenti**

ACINO

- Dimensione medio grande
- Sferoidale tendente all'ellissoidale
- **Buccia verde giallastra tendente all'ambrato**
- **Polpa succosa di sapore erbaceo**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Bosco** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 40%) nella *DOC Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà*;
- come **vitigno secondario** (min 5%) nella *DOC Colline di Levante bianco*;
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





CABERNET FRANC

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- Forma pentagonale
- **Quinquelobata**
- **Nervature verde chiaro**
- **Superficie poco bollosa**
- Denti convessi o concavo/ convessi
- Seno peziolare chiuso, talvolta aperto a graffa o a V
- Pagina inferiore con tomentosità bassa



GRAPPOLO

- **Dimensione medio grande**
- Medio lungo
- Mediamente compatto
- Conico o a imbuto
- Alato

ACINO

- Dimensione medio grande
- Da ellissoidale a sferoidale
- Buccia blu nero
- **Polpa carnosa di sapore erbaceo**



UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Cabernet Franc** può essere utilizzato:

- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.



CABERNET SAUVIGNON

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- **Forma orbicolare**
- **Eptalobata**
- **Nervature verde chiaro**
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi o concavo/ convessi
- Seno peziolare aperto a U o a V, talvolta chiuso con bordi sovrapposti
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione da media a piccola
- Medio lungo
- **Compatto**
- Cilindrico o conico
- Ali evidenti

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale
- Buccia blu nero
- **Polpa carnosa di sapore erbaceo**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Cabernet Sauvignon** può essere utilizzato:

- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





CANAIOLO

GERMOGLIO

- Apice mediamente aperto

FOGLIA

- **Dimensione medio piccola**
- Forma pentagonale
- Trilobata, talvolta quinquelobata
- Nervature verdi spesso sfumate di rosso
- Superficie mediamente bollosa
- Denti rettilinei o convessi
- **Seno peziolare chiuso con bordi sovrapposti**
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione media
- Medio corto
- Mediamente compatto
- **Conico**
- Alato

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale tendente all'ellissoidale
- **Buccia blu violacea**
- Polpa carnosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Canaiolo** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella *IGT Liguria di Levante Canaiolo*;
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





CILIEGIOLO

GERMOGLIO

- Apice mediamente aperto

FOGLIA

- **Dimensione medio grande**
- Forma pentagonale
- Trilobata, talvolta quinquelobata
- **Nervature verdi chiare**
- **Superficie liscia**
- Denti rettilinei, talvolta convessi
- Seno peziolare da aperto a U a chiuso, spesso con bordi sovrapposti
- **Pagina inferiore con tomentosità bassa**

GRAPPOLO

- Dimensione grande
- **Lungo**
- Da mediamente compatto a compatto
- Cilindrico, talvolta conico
- Alato

ACINO

- **Dimensione grande**
- Sferoidale o ellissoidale
- Buccia nero violacea
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il Ciliegiolo può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella DOC Golfo del Tigullio - Portofino Ciliegiolo e nella IGT Liguria di Levante Ciliegiolo;
- come **vitigno secondario** nella DOC Colline di Levante rosso (min 20%), nella DOC Val Polcevera rosso (min. 60%*), nella DOC Golfo del Tigullio - Portofino rosso (min.60%°);
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.

* da solo o congiuntamente al Dolcetto e/o al Sangiovese

° da solo o congiuntamente al Dolcetto.





GRANACCIA (ALICANTE*)

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- Forma pentagonale, talvolta orbicolare
- Trilobata, talvolta quinquelobata.
- **Nervature verdi**
- **Superficie liscia**
- Denti convessi
- Seno peziolare a U chiuso
- **Pagina inferiore con tomentosità nulla**

GRAPPOLO

- **Dimensione piccola**
- **Corto**
- Compatto o mediamente compatto
- Conico
- Alato

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale
- Buccia blu nera
- **Polpa consistente di sapore neutro**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

La **Granaccia** può essere utilizzata:

- come **vitigno principale** nella *DOC Riviera Ligure di Ponente Granaccia* (min. 90%), nella *IGT Colline Savonesi Granaccia* (min. 85%), nella *IGT Colline del Genovesato Granaccia* (min. 85%);
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.



*Alicante è il nome con cui il vitigno è conosciuto a livello nazionale, mentre Granaccia è il sinonimo ufficiale con cui il vitigno è conosciuto in Liguria.



GRECO

GERMOGLIO

- Apice chiuso

FOGLIA

- Dimensione media
- **Forma orbicolare**
- Trilobata, talvolta quinquelobata
- Nervature verdi, talvolta con sfumatura rosata
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi
- Seno peziolare a V con bordi sovrapposti o appena aperto
- **Pagina inferiore con tomentosità bassa**

GRAPPOLO

- Dimensione media
- Medio corto
- **Compatto**
- Cilindrico
- **Ali evidenti**

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale
- **Buccia grigio giallastra o grigio ambrata, ricoperta da punteggiature brunastre**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il Greco può essere utilizzato:

- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





LUMASSINA

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione medio grande
- **Forma cuneiforme**, talvolta orbicolare
- **Trilobata o intera**
- Nervature verdi, talvolta rosate alla base
- Superficie poco bollosa
- Denti convessi
- Seno peziolare a U
- **Pagina inferiore con tomentosità elevata**

GRAPPOLO

- Dimensione medio grande
- Medio lungo
- **Compatto**
- Conico
- **Ali evidenti**

ACINO

- Dimensione medio piccola
- Sferoidale o ellissoidale
- **Buccia verde appena sfumata di giallo**
- **Polpa di sapore erbaceo**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

La Lumassina può essere utilizzata:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella *IGT Colline Savonesi Lumassina*;
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





MALVASIA BIANCA LUNGA

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- **Dimensione da media a grande**
- Forma pentagonale
- Trilobata o quinquelobata
- Nervature verdi, leggermente rosate alla base
- **Superficie poco bollosa**
- Denti convessi, talvolta concavo/ convessi
- Seno peziolare a U o a V, aperto o chiuso con bordi sovrapposti
- **Pagina inferiore con tomentosità elevata**

GRAPPOLO

- **Dimensione grande**
- **Molto lungo**
- Mediamente compatto
- Conico
- **Ali evidenti**

ACINO

- Dimensione piccola o media
- Sferoidale
- Buccia verde gialla con sfumature dorate
- **Polpa succosa di sapore leggermente aromatico**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

La **Malvasia bianca lunga** può essere utilizzata:

- come **vitigno complementare** nelle DOC: *Colli di Luni*, *Colline di Levante*, *Cinque Terre* e *Cinque Terre Sciacchetrà* e nelle IGT: *Liguria di Levante*, *Colline del Genovesato bianco*, *Colline Savonesi bianco*.





MASSARETTA (BARSAGLINA*)

GERMOGLIO

- Apice da mediamente aperto a aperto

FOGLIA

- **Dimensione media o grande**
- Forma pentagonale, spesso cuneiforme
- Trilobata o quinquelobata
- Nervature verdi, talvolta leggermente rosate alla base
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi
- **Seno peziolare a U, talvolta a graffa aperto o molto aperto**
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione media
- Lunghezza media
- **Compatto**
- Cilindrico, talvolta conico
- Alato

ACINO

- Dimensione medio piccola
- Sferoidale o ellissoidale
- **Buccia nero blu**
- Polpa consistente di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

La **Massaretta** può essere utilizzata:

- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.



**Barsaglina è il nome con cui il vitigno è conosciuto a livello nazionale, mentre Massaretta è il sinonimo ufficiale con cui il vitigno è conosciuto in Liguria.*



MERLOT

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- Forma pentagonale
- Quinquelobata o trilobata
- **Nervature verdi**
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi
- Seno peziolare a graffa aperto, talvolta chiuso con bordi sovrapposti
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione media
- Medio lungo
- Mediamente compatto
- **Conico**
- Alato

ACINO

- Dimensione medio piccola
- Sferoidale
- Buccia blu nero
- **Polpa succosa di sapore erbaceo**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Merlot** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella *IGT Liguria di Levante Merlot*;
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





MOSCATO BIANCO

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- **Dimensione medio piccola**
- Forma pentagonale
- Trilobata o intera, talvolta quinquelobata
- Nervature verde chiaro, talvolta leggermente rosate alla base
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi
- **Seno peziolare chiuso talvolta con bordi sovrapposti**
- **Pagina inferiore con tomentosità nulla o molto bassa**



GRAPPOLO

- Dimensione media
- **Lungo**
- Mediamente compatto
- Cilindrico o a imbuto
- Alato



ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale o ellissoidale
- **Buccia giallo verdastra con maculature brunastre**
- **Polpa carnosa di sapore aromatico**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Moscato bianco** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (100%) nella DOC Golfo del Tigullio - Portofino e nella DOC Riviera Ligure di Ponente;
- come **vitigno complementare** nelle DOC: Colli di Luni, Colline di Levante, Cinque Terre e nelle IGT: Liguria di Levante, Colline del Genovesato bianco, Colline Savonesi bianco.

NOTA: Nella Valle Argentina Armea in provincia di Imperia viene coltivato da tempo un vitigno denominato localmente "Moscatello di Taggia" che, dopo studi ampelografici e molecolari, è risultato essere sinonimo di Moscato bianco. Anche se geneticamente il vitigno è il medesimo, il biotipo "Moscatello di Taggia" possiede una quantità molto elevata di sostanze aromatiche (terpeni) che lo rendono particolarmente adatto alla produzione di vini dolci e di vini passiti.



ORMEASCO (*DOLCETTO**)

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione medio piccola
- Forma da pentagonale a cuneiforme
- Quinquelobata
- **Nervature rosso violacee**
- **Superficie liscia o poco bollosa**
- Denti rettilinei o concavo / convessi
- **Seno peziolare aperto a graffa**
- Pagina inferiore con tomentosità bassa



GRAPPOLO

- Dimensione medio grande
- **Lungo**
- Mediamente compatto
- Conico
- Ali evidenti

ACINO

- **Dimensione medio piccola**
- Sferoidale o ellissoidale
- Buccia blu nero o blu nero violetto
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

L'Ormeasco può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 95%) nella *DOC Ormeasco di Pornassio*;
- come **vitigno secondario** (min. 40%°) nella *IGT Terrazze dell'Imperiese rosso*;
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.

° da solo o congiuntamente al Rossese



*Dolcetto è il nome con cui il vitigno è conosciuto a livello nazionale, mentre Ormeasco è il sinonimo ufficiale con cui il vitigno è conosciuto in Liguria.



PIGATO

GERMOGLIO

- Apice mediamente aperto

FOGLIA

- **Dimensione medio grande**
- Forma pentagonale
- Quinquelobata
- Nervature verdi, talvolta rosate alla base
- Superficie mediamente bollosa
- Denti rettilinei, talvolta concavo/ convessi
- **Seno peziolare chiuso, talvolta con bordi sovrapposti**
- **Pagina inferiore con tomentosità elevata**

GRAPPOLO

- Dimensione media
- **Medio lungo**
- Mediamente compatto
- Conico, talvolta cilindrico
- Alato

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale tendente all'ellissoidale
- **Buccia giallo dorata con macchie color ruggine**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Pigato** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 95%) nella *DOC Riviera Ligure di Ponente Pigato* e nella *IGT Colline del Genovesato Pigato* (min. 85%);
- come **vitigno secondario** (min 40%*) nella *IGT Terrazze dell'Imperiese bianco*;
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.

* da solo o congiuntamente al Vermentino





POLLERA

GERMOGLIO

- Apice aperto, talvolta mediamente aperto

FOGLIA

- Dimensione medio piccola
- Forma pentagonale
- **Intera o trilobata**
- **Nervature verdi**
- Superficie poco bollosa o mediamente bollosa
- Denti rettilinei e convessi, talvolta concavo/ convessi
- Seno peziolare a U o a V da molto aperto a chiuso con bordi sovrapposti
- **Pagina inferiore con tomentosità media o bassa**

GRAPPOLO

- Dimensione media o grande
- **Medio corto**
- **Molto compatto**
- Conico
- Alato

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale
- **Buccia rosso violaceo**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

La **Pollera** può essere utilizzata:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella *IGT Liguria di Levante Pollera*;
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.



NOTA: in Liguria e nel nord della Toscana esistono vari tipi di Pollera, in questa scheda prendiamo in considerazione il biotipo più diffuso (che ha per sinonimo “Corlaga”) che si distingue dalle altre Pollere per la foglia intera o al massimo trilobata.



ROLLO

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione medio grande
- Forma pentagonale o cuneiforme
- **Quinquelobata, talvolta eptalobata**
- **Nervature verdi**
- Superficie mediamente bollosa
- Denti concavo/ convessi
- **Seno peziolare a graffa più o meno aperta**
- Pagina inferiore con tomentosità bassa

GRAPPOLO

- Dimensione da medio grande a grande
- **Lungo**
- Mediamente compatto
- Cilindrico
- **Ali evidenti**

ACINO

- Dimensione medio grande
- Sferoidale tendente all'ellissoidale
- **Buccia verde giallastra**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Rollo** può essere utilizzato:

- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





ROSSESE

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- **Dimensione da media a grande**
- Forma pentagonale
- **Eptalobata o con più di sette lobi**
- Nervature verde chiaro, talvolta leggermente rosate alla base
- **Superficie poco bollosa**
- Denti concavo/ convessi
- Seno peziolare a U, a graffa o a V spesso aperto, talvolta chiuso
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione medio grande
- Medio lungo
- Mediamente compatto
- Conico
- **Ali evidenti**

ACINO

- **Dimensione medio piccola**
- Sferoidale tendente all'ellissoidale
- Buccia blu nero violetto
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Rossese** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** nella *DOC Rossese di Dolceacqua* (min. 95%) e nella *DOC Riviera Ligure di Ponente Rossese* (min. 90%);
- come **vitigno secondario** (min 40%*) nella *IGT Terrazze dell'Imperiese rosso*;
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.

* da solo o congiuntamente all'Ormeasco





ROSSESE BIANCO

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- Forma da pentagonale a cuneiforme
- **Quinquelobata o eptalobata**
- Nervature verdi con base rossa
- Superficie poco bollosa, talvolta mediamente bollosa
- Denti rettilinei o concavo/ convessi
- **Seno peziolare aperto a U**
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione media o grande
- **Medio lungo**
- Mediamente compatto
- **Cilindrico**
- Alato

ACINO

- Dimensione piccola
- Sferoidale, talvolta schiacciato ai poli
- **Buccia dorata, con sfumature ambrate o rosate**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Rossese bianco** può essere utilizzato:

- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





RUZZESE

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- **Forma orbicolare**
- Trilobata o quinquelobata
- **Nervature verdi con punto peziolare rosso**
- **Superficie da mediamente a molto bollosa**
- Denti convessi
- Seno peziolare chiuso, talvolta con bordi sovrapposti
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione media
- **Lungo**
- Mediamente compatto
- **Cilindrico**
- Alato

ACINO

- Dimensione medio piccola
- Ellissoidale
- **Buccia giallo ambrata**
- Polpa poco consistente di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Ruzzese** può essere utilizzato:

- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





SANGIOVESE

GERMOGLIO

- Apice mediamente aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- Forma pentagonale
- Quinquelobata, talvolta trilobata
- **Nervature verde chiaro**
- **Superficie liscia**
- **Denti rettilinei**
- Seno peziolare ad U o a V aperto
- **Pagina inferiore con tomentosità nulla o molto bassa**

GRAPPOLO

- Dimensione medio grande
- Lungo
- **Compatto**
- Cilindrico o conico
- Alato

ACINO

- **Dimensione medio grande**
- Ellissoidale
- Buccia nero violacea
- Polpa mediamente consistente di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Sangiovese** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella IGT *Liguria di Levante Sangiovese*;
- come **vitigno secondario** nella DOC *Colline di Levante rosso* (min 30%), nella DOC *Colli di Luni rosso* (min. 50%), nella DOC *Val Polcevera* (min. 60%*);
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.

* da solo o congiuntamente al Dolcetto e/o al Cilieggiolo





SAUVIGNON

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- **Forma orbicolare**
- Trilobata, talvolta quinquelobata
- **Nervature verde chiaro**
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi
- Seno peziolare da aperto a V a chiuso, talvolta con bordi sovrapposti
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione medio piccola
- Lungo
- **Compatto**
- **Cilindrico**
- Alato

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale tendente all'ellissoidale
- **Buccia verde dorata con punteggiature**
- **Polpa mediamente consistente leggermente aromatica**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Sauvignon** può essere utilizzato:

- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





SCIMISCIA'

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- **Dimensione medio grande**
- Forma pentagonale
- Quinquelobata
- **Nervature rosso violacee alla base**
- Superficie mediamente, talvolta poco bollosa
- Denti misti, prevalentemente convessi
- **Seno peziolare a V aperto**
- **Pagina inferiore con tomentosità da media a elevata**

GRAPPOLO

- Dimensione medio grande
- **Lungo**
- Da poco a mediamente compatto
- Conico o cilindrico
- Alato

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale o ellissoidale
- **Buccia verde gialla con punteggiature color ruggine**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Lo **Scimiscià** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella *DOC Golfo del Tigullio - Portofino*;
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





SYRAH

GERMOGLIO

- Apice mediamente aperto

FOGLIA

- Dimensione medio grande
- Forma pentagonale
- Trilobata o quinquelobata
- **Nervature verde chiaro**
- **Superficie poco bollosa**
- Denti rettilinei / convessi
- Seno peziolare a U chiuso, spesso con bordi sovrapposti
- **Pagina inferiore con tomentosità nulla o molto bassa**

GRAPPOLO

- Dimensione media
- Medio
- Mediamente compatto
- **Cilindrico**
- Alato

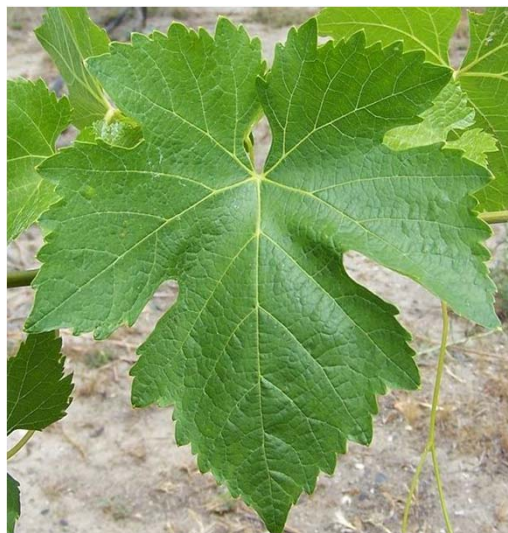
ACINO

- **Dimensione medio piccola**
- Ovoidale
- Buccia blu
- Polpa mediamente consistente di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Syrah** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella *IGT Liguria di Levante Syrah*;
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





TREBBIANO TOSCANO

GERMOGLIO

- Apice mediamente aperto

FOGLIA

- **Dimensione grande o medio grande**
- Forma pentagonale
- **Quinquelobata**
- Nervature verde chiaro, talvolta con leggera sfumatura rossastra alla base
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi, talvolta concavo / convessi
- **Seno peziolare a V o a U chiuso**
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione grande o medio grande
- **Lungo o molto lungo**
- Mediamente compatto
- Cilindrico o conico
- Alato

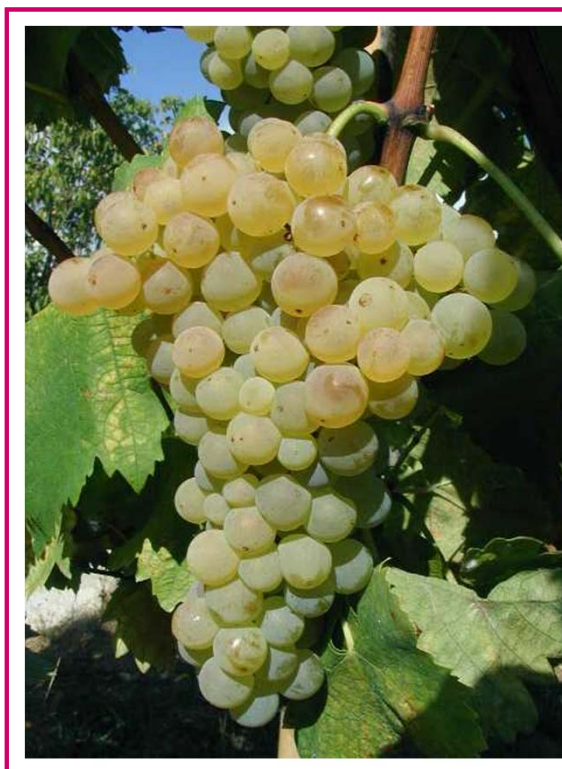
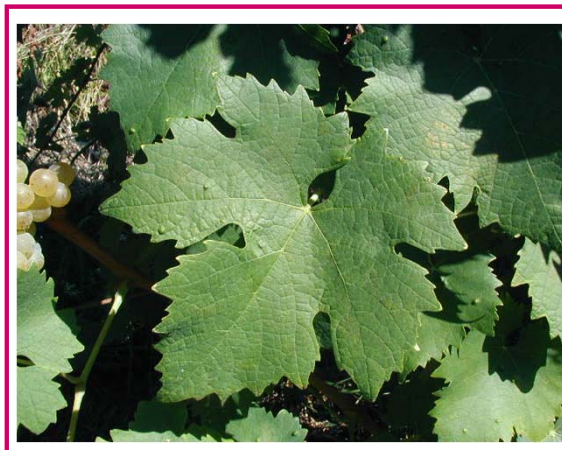
ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale talvolta schiacciato ai poli
- **Colore giallo chiaro tendente al rosato**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Trebbiano toscano** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella *IGT Liguria di Levante Trebbiano toscano*;
- come **vitigno secondario** nella *DOC Colli di Luni bianco* (25 - 40%);
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





VERMENTINO

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- **Dimensione da media a grande**
- Forma pentagonale, talvolta orbicolare
- **Quinquelobata, spesso eptalobata**
- Nervature verdi, talvolta rosse o rosate alla base
- Superficie mediamente bollosa
- Denti concavo/ convessi o rettilinei
- Seno peziolare a U o a V chiuso, talvolta con bordi sovrapposti
- Pagina inferiore con tomentosità media o elevata

GRAPPOLO

- **Dimensione medio grande**
- Medio lungo
- Mediamente compatto
- Conico o cilindrico
- Alato

ACINO

- **Dimensione medio grande**
- Da sferoidale a ellissoidale
- **Colore giallo verdastro tendente al giallo dorato con macchie color ruggine**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Vermentino** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** nella DOC Colli di Luni Vermentino (min. 90%), nella DOC Colline di Levante Vermentino (min. 85%), nella DOC Val Polcevera Vermentino (min. 85%), nella DOC Golfo del Tigullio - Portofino Vermentino (min. 85%), nella DOC Riviera Ligure di Ponente Vermentino (min. 95%);
- come **vitigno secondario** nella DOC Colli di Luni bianco (min. 35%), nella DOC Colline di Levante bianco (min 40%), nella DOC Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà (max 40%*);
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.

* da solo o congiuntamente all'Albarola

