

Paolina b.

N. Reg. 427

Sinonimi: Montagna.

Nomi errati: Vernaccia bianca.

Origine (cenni storici): la comparsa di tale vitigno in provincia di Trento non è riportata chiaramente, sebbene si registri una sua diffusione da parecchio tempo soprattutto nella valle del Sarca e in Vallagarina.

Viene citato da alcuni autori (Acerbi, 1825), (Rauzi *et al.*, 1974) (Perini, 1852), oltre che nella mappa "Ampelografia trentina. Varietà di viti dominanti nei singoli paesi desunte dalle relazioni dei distretti" del 1875, dove si segnala la sua diffusione nei dintorni di Arco e Dro. Oggi questa varietà è presente con qualche filare lungo le sponde del lago di Canzolino, nel perginese e qualche vite reliquia nella Valle del Sarca.





Descrizione ampelografica

Apice del germoglio: non presenta alcuna tomentosità, il colore della faccia dorsale degli internodi è verde, mentre quella ventrale risulta rossa.

Foglia adulta: pentagonale trilobata glabra, con i seni superiori a V. Il seno peziolare è a forma di U aperto.

Grappolo a maturità: medio-grande, mediamente compatto, conico con presenza di ali.

Acino: medio, sferico di colore verde-giallo, sapore neutro.

Fenologia

Epoca di germogliamento: precoce.

Epoca di fioritura: precoce.

Epoca d'invaiaatura: media.

Epoca di maturazione: media.

Dati medi (1996-2006) relativi ad alcuni parametri vegeto-produttivi e qualitativi del mosto rilevati nel vigneto della Collezione ampelografica della Fondazione E. Mach-IASMA.

	Minimo	Massimo	Media	
PIANTA	N. germogli	4	17	9,35
	N. grappoli	8	30	16,07
	Produzione/pianta (kg)	1,15	6,35	3,37
	Fertilità reale	0,94	2,60	1,84
	Peso medio del grappolo (g)	66,67	315,79	211,71
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	17,10	23,40	20,00
	Acidità totale (g/l)	6,04	9,36	7,46
	pH	3,21	3,56	3,37
	Acido malico (g/l)	2,75	7,22	5,24
	Acido tartarico (g/l)	2,90	7,41	4,57
	Potassio (g/l)	1,25	2,16	1,66

Sensibilità malattie ed avversità

Media sensibilità alla botrite.

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

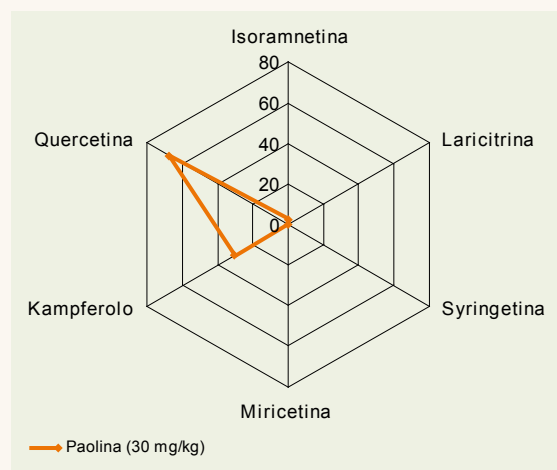
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

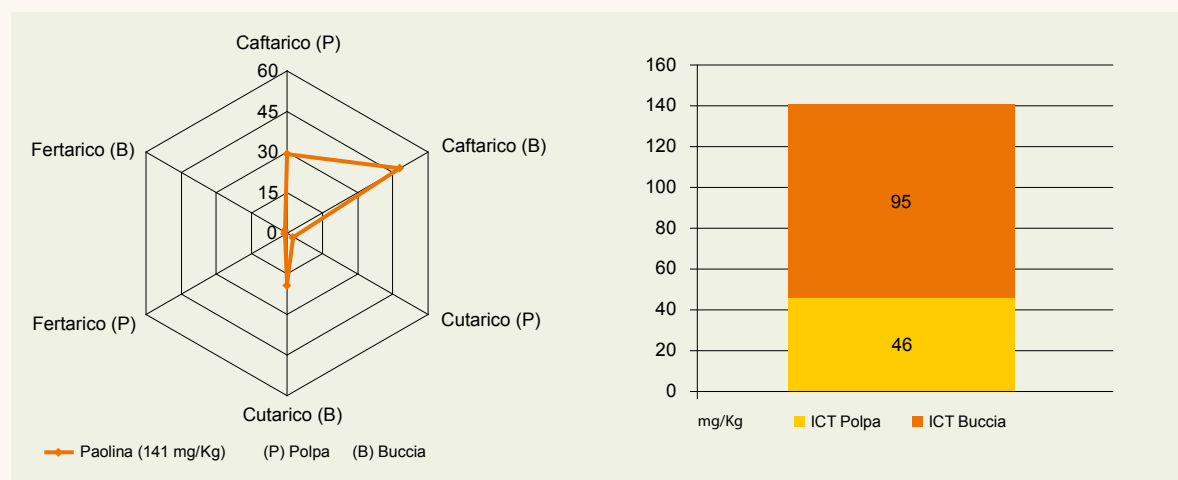
Profilo del DNA

Vitigno	Loci microsatelliti																	
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
Paolina	138	146	222	224	242	246	176	176	186	192	242	248	250	256	230	246	253	273

Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile

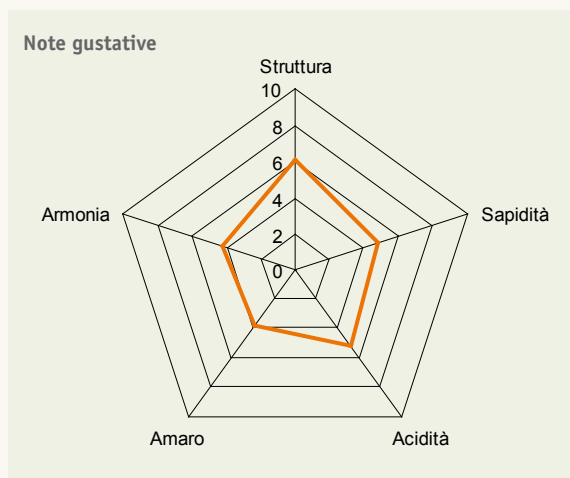
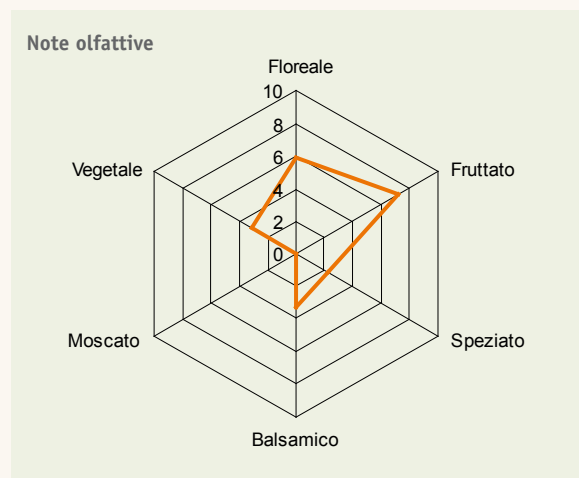


Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	10,25	13,85	11,59
Acidità totale (g/l)	5,86	8,49	7,25
pH	3,10	3,55	3,20
Estratto secco totale (g/l)	18,20	21,60	20,10
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	97	159	137

Dati medi dei vini ottenuti dal vigneto della Collezione ampelografica della Fondazione E. Mach-IASMA (2000-2006).

Profilo sensoriale



Caratteristiche del vino ed utilizzazione enologica

Ha caratteristiche organolettiche intense e fini a nota fruttata; buona tenuta acidica anche a basse produzioni. Dà vini di corpo leggero, di bassa alcolicità, con buona consistenza, leggermente amarognoli. Si presta bene sia per produrre vini fermi che mossi, in purezza o in uvaggio. Iscritto al Registro nazionale delle varietà di vite nel 2009, in provincia di Trento è stato inserito nelle varietà in osservazione.