

Peverella b.

Sinonimi: Peverise, Pevarise, Pexerenda, Malvasia del Vicentino, Angelica, Pfeffertraube, Trebbiano di Soave o di Verona, Trebbiano di Lugana o Torbiana, Verdicchio.

Nomi errati: Peverello.

Origine (cenni storici): il nome deriva dall'aroma di Santoreggia (pianta aromatica che cresce spontanea nei campi usata per insaporire i cibi). Il sinonimo Angelica umbellifera dal profumo di pepe verde, conferma tale caratteristica speziata. Dal pepe verde può derivare l'etimo veneto "peverise-pevere". Citato dall'Acerbi tra i vitigni coltivati in Valsugana e nei dintorni di Trento viene distinto in Peverella maggiore e minore, mentre il di Rovasenda (1877) riferisce di una forma ad acino nero coltivata in provincia di Treviso assieme a quella a bacca bianca. Il suo vino prodotto dalla Società Enologia Trentina alla metà del 1800 ebbe giudizi molto positivi alla fiera di Torino. È presente anche in Brasile e California portato da emigranti trentini e veneti.





Descrizione ampelografica

Apice del germoglio: presenta una elevata tomentosità, con colore verde sulla faccia dorsale e colore rosso quella ventrale dell'internodo.

Foglia adulta: pentagonale a cinque lobi, di colore verde con forte tomentosità sulla pagina inferiore senza bollosità. Il seno peziolare è a forma di V poco aperto, mentre i seni laterali superiori sono a forma di parentesi graffa e quelli inferiori a V.

Grappolo a maturità: di dimensioni medie, conico-alato, non eccessivamente compatto.

Acino: di dimensione media, sferoidale di colore verde-giallo dal sapore neutro.

Fenologia

Epoca di germogliamento: media.

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	5	13	9,11
	N. grappoli	6	20	10,11
	Produzione/pianta (kg)	1,60	6,50	4,20
	Fertilità reale	0,60	1,86	1,13
	Peso medio del grappolo (g)	233,33	750,00	438,23
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	14,10	23,40	18,34
	Acidità totale (g/l)	7,37	13,04	10,54
	pH	2,90	3,51	3,14
	Acido malico (g/l)	4,35	7,10	6,04
	Acido tartarico (g/l)	4,39	7,44	6,10
	Potassio (g/l)	1,18	2,20	1,51

Sensibilità malattie ed avversità

Media sensibilità alla botrite.

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

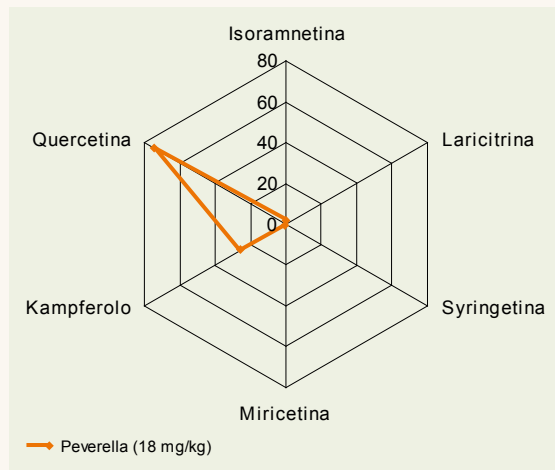
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

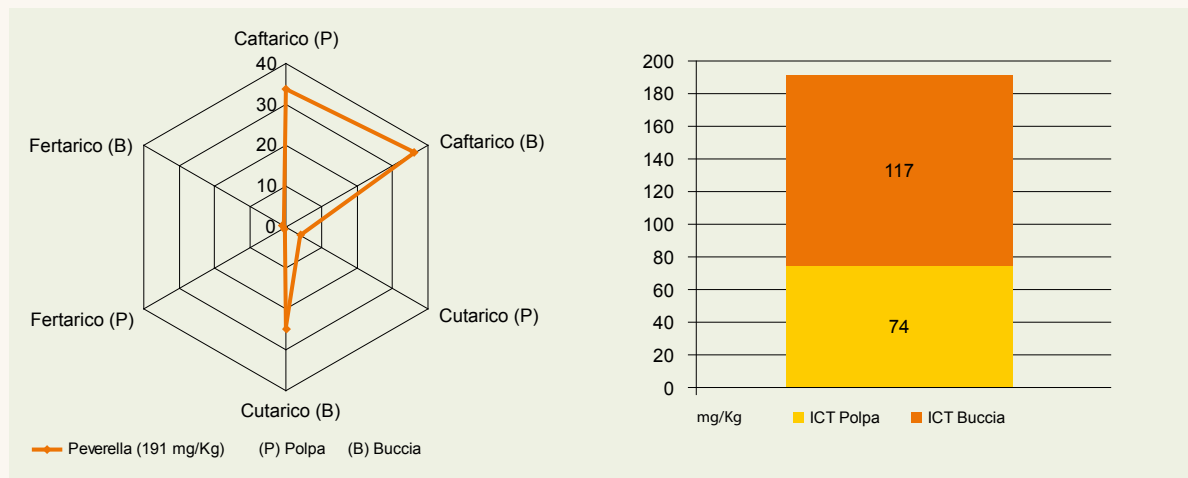
Profilo del DNA

Vitigno	Loci microsatelliti																	
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
Peperella	128	152	226	238	238	246	174	180	194	194	248	256	242	242	238	260	253	257

Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile

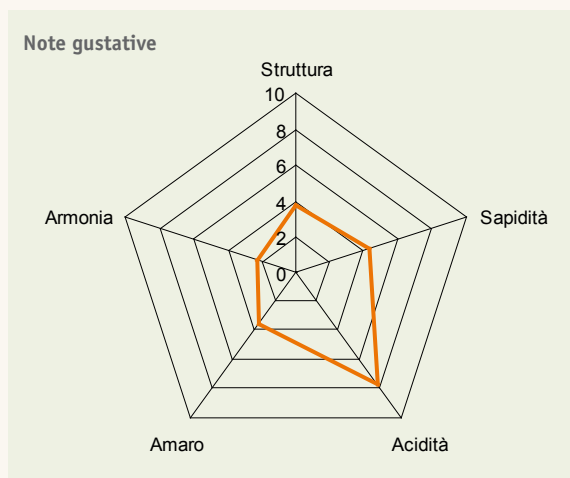
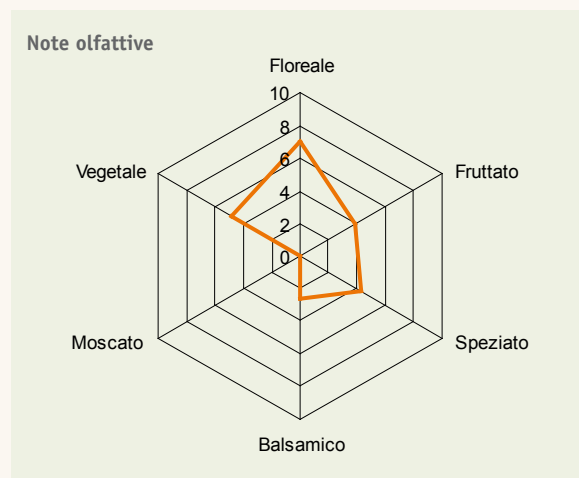


Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	8,43	12,17	11,38
Acidità totale (g/l)	6,20	9,30	7,83
pH	3,02	3,25	3,11
Estratto secco totale (g/l)	18,75	22,80	21,52
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	89	234	106

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

Il vino che se ne ricava è gradevolmente floreale-fruttato, caratterizzato da esteri e acetati di origine fermentativa, buona speziatura da santoreggia e pepe verde; dotati di buona struttura e spiccata acidità che ne valorizza la freschezza.

La vinificazione in vendemmia tardiva con fasi di appassimento naturale o artificiale porta ad un incremento significativo di note speziate da noce moscata (4-terpineolo) e da lillà. Se ne consiglia l'uso come vino da taglio o in purezza, se si vogliono produrre vini a nota fruttata o caratterizzati da note speziate e florali rispettivamente con raccolte normali o vendemmie tardive.