

Rossetta di montagna n.

Sinonimi: sconosciuti.

Nomi errati: Rossignola.

Origine (cenni storici): le notizie relative a questo antico vitigno giungono soprattutto dalle colline a nord di Verona e dalle zone orientali del lago di Garda, ai confini della provincia di Trento e risalgono al 1775 (riportate da Paronetto).

In tempi recenti è stata confusa con la Rossignola (Cosmo, Forti, 1960).





Descrizione ampelografica

Apice del germoglio: leggera presenza di peli striscianti, con faccia dorsale degli internodi di colore verde striato di rosso e faccia ventrale di colore rosso.

Foglia adulta: pentagonale, a cinque lobi, di colore chiaro, con bollosità. Il seno peziolare è aperto a forma di U. I seni laterali superiori hanno lobi leggermente sovrapposti e sono come quelli inferiori, a forma di parentesi graffa.

Grappolo a maturità: medio, alato-conico, medio compatto.

Acino: medio-grande, sferoidale, di colore rosa-rosso e di sapore neutro.

Fenologia

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di fioritura: media.

Epoca d'invaiaatura: media.

Epoca di maturazione: tardiva.

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 | 7 | 14 | 9,67 |
| | N. grappoli | 7 | 16 | 11,06 |
| | Produzione/pianta (kg) | 1,75 | 8,00 | 3,61 |
| | Fertilità reale | 0,88 | 1,71 | 1,16 |
| | Peso medio del grappolo (g) | 184 | 500 | 321 |
| FRUTTO | Zuccheri (°Brix) | 12,80 | 17,10 | 15,19 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,87 | 13,78 | 10,71 |
| | pH | 2,95 | 3,30 | 3,07 |
| | Acido malico (g/l) | 4,99 | 7,89 | 5,95 |
| | Acido tartarico (g/l) | 4,80 | 6,20 | 5,67 |
| | Potassio (g/l) | 1,14 | 1,94 | 1,51 |

Sensibilità malattie ed avversità

Buona rusticità nei confronti di peronospora ed oidio, media sensibilità alla botrite.

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

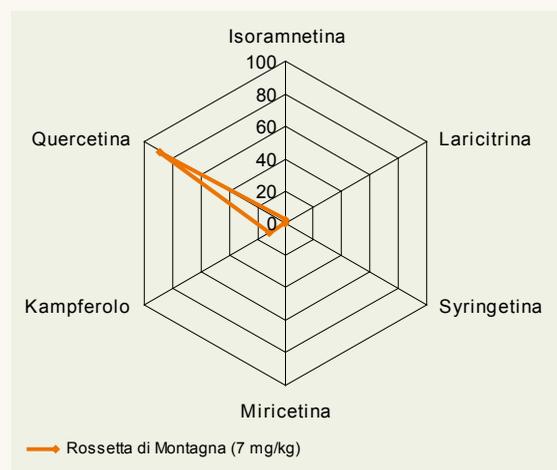
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

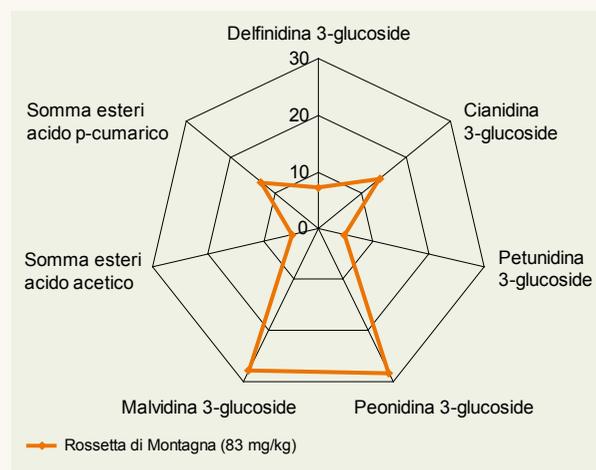
Profilo del DNA

| | Loci microsatelliti | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------|---------------------|------|------|-------|---------|---------|--------|--------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Vitigno | VVS2 | VVM5 | VVM7 | VVM27 | VrZAG62 | VrZAG79 | VVMD25 | VVMD28 | VVMD32 | | | | | | | | | |
| Rossetta di montagna | 138 | 152 | 226 | 230 | 238 | 252 | 176 | 180 | 186 | 192 | 238 | 258 | 256 | 258 | 238 | 260 | 251 | 273 |

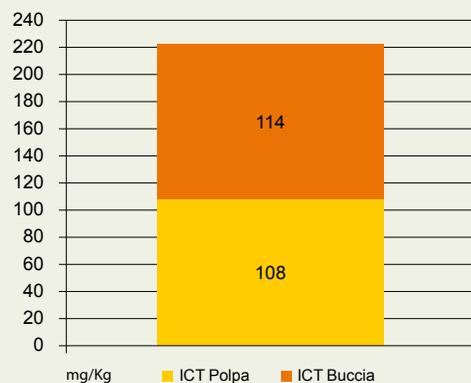
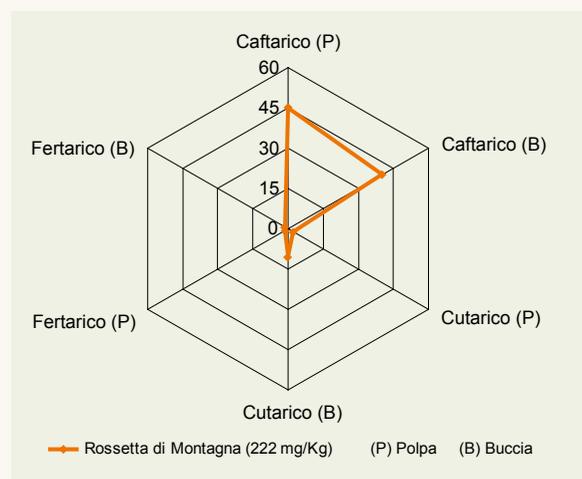
Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio antociani - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile

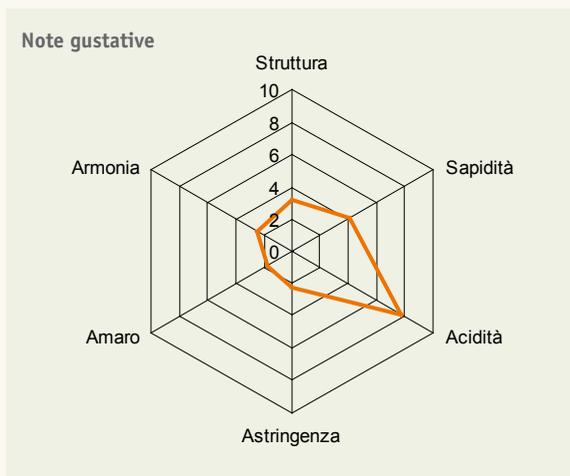
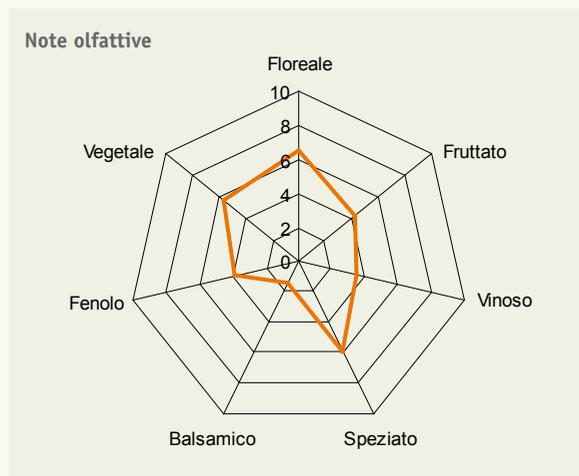


Analisi dei vini

| | Minimo | Massimo | Media |
|--|--------|---------|-------|
| Titolo alcolometrico (% vol) | 8,03 | 11,12 | 10,68 |
| Acidità totale (g/l) | 6,84 | 10,26 | 8,37 |
| pH | 3,15 | 3,40 | 3,21 |
| Estratto secco totale (g/l) | 18,70 | 24,20 | 22,81 |
| Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina] | 659 | 932 | 816 |
| Antociani totali (mg/l come malvidina 3-monoglucoside cloruro) | 36 | 89 | 47 |

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

Si ottiene un vino leggero, poco colorato di alta acidità, con profilo aromatico semplice anche se emergono aromi floreali e leggermente erbaceo-speziato; al gusto ha un corpo leggero, prevale il carattere acido asprigno e disarmonico. Si consiglia l'uso come vino rosato o bianco da taglio; adatto anche per la produzione di vini mossi.