

Verdealbara b.

N. Reg. 401

Sinonimi: Uva da donna, Albara, Ortlieber, Verde Albana del Bassanese.

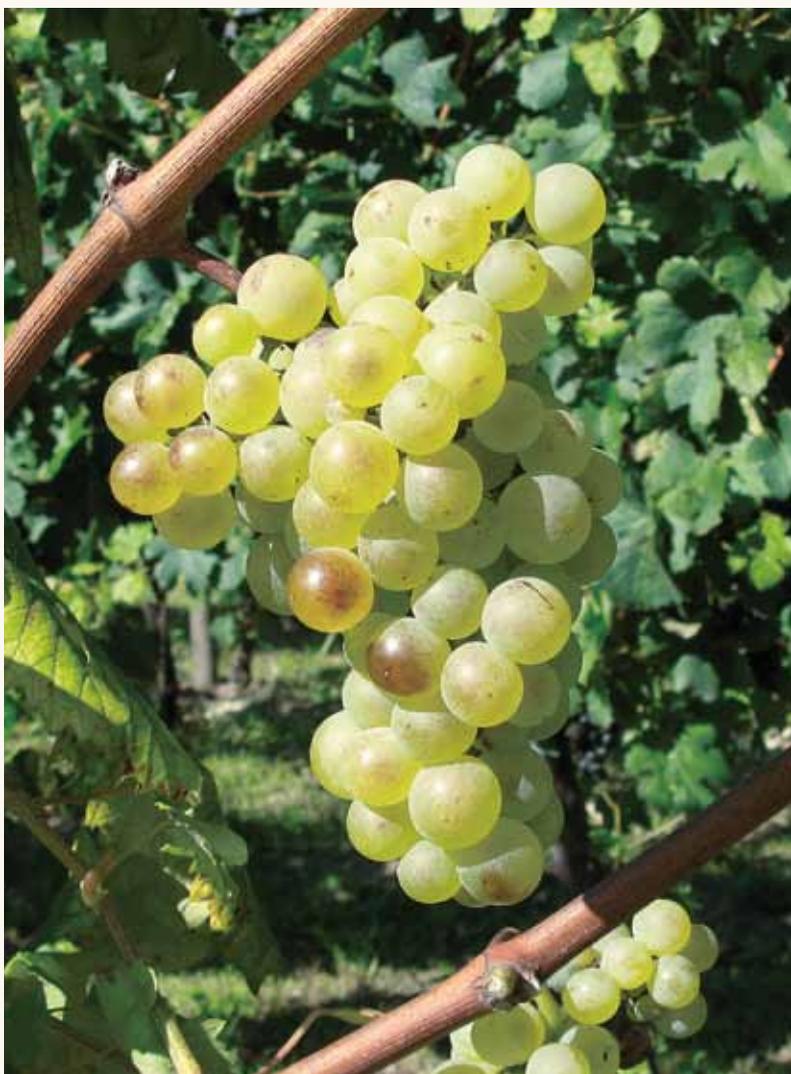
Nomi errati: Valderbara.

Origine (cenni storici): questo vitigno è presente in provincia di Trento da molto tempo. Era maggiormente diffuso in bassa Vallagarina e Valsugana, sebbene fosse presente in modo sporadico in molte zone vitate atesine.

Si registra una sua limitata diffusione nelle valli laterali della Valle dell'Adige, quali la Vallarsa e la Valle di Terragnolo.

Il nome di questa varietà fa riferimento allo speciale colore che la buccia delle sue uve assume alle prime luci dell'alba.

La prima citazione è dell'Acerbi (1825), mentre nella collezione dell'Istituto Agrario di San Michele era presente sotto la denominazione Ortlieber già dal 1877.





Descrizione ampelografica

Apice del germoglio: fortissima presenza di peli striscianti. L'internodo è sulla faccia dorsale di colore verde striato di rosso, mentre sulla faccia ventrale è rosso.

Foglia adulta: pentagonale, a cinque lobi, di colore verde chiaro, mediamente bollosa con leggera tomentosità sulla pagina inferiore. Il seno peziolare ed i seni laterali sono aperti a U.

Grappolo a maturità: piccolo, compatto conico-alato.

Acino: di dimensioni media, sferoidale, di colore verde-giallo e sapore neutro.

Fenologia

Epoca di germogliamento: precoce.

Epoca di fioritura: media-precoce.

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	5	13	8,88
	N. grappoli	4	10	7,13
	Produzione/pianta (kg)	0,30	3,80	2,10
	Fertilità reale	0,40	1,60	0,85
	Peso medio del grappolo (g)	132	625	301,03
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	10,63	20,10	15,35
	Acidità totale (g/l)	10,61	21,98	16,30
	pH	2,68	3,44	3,00
	Acido malico (g/l)	4,88	1,48	8,46
	Acido tartarico (g/l)	5,19	1,07	8,72
	Potassio (g/l)	1,01	1,82	1,43

Sensibilità malattie ed avversità

Media sensibilità alla botrite.

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

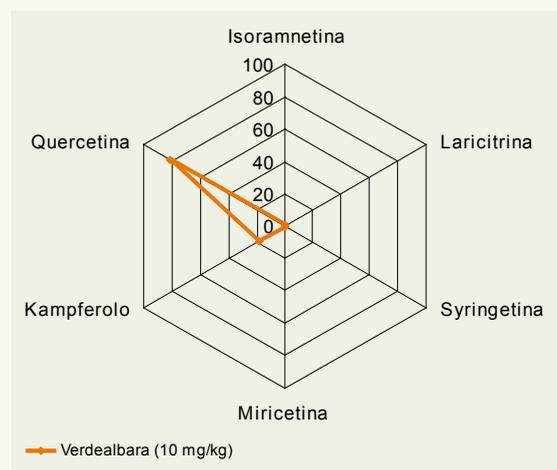
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

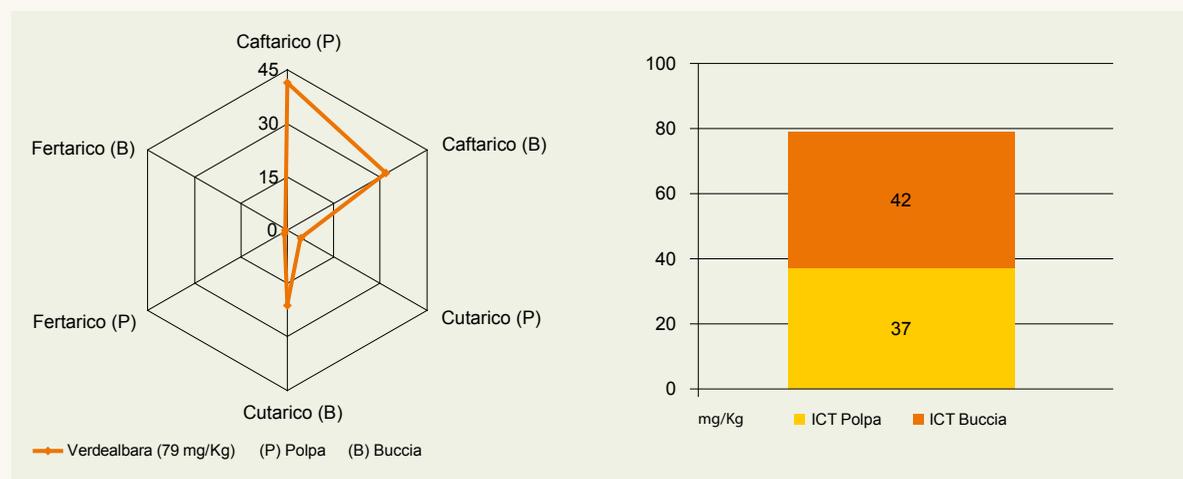
Profilo del DNA

Vitigno	Loci microsatelliti																	
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
Verdealbara	130	138	230	230	242	252	176	184	186	198	238	250	256	258	260	260	241	263

Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile

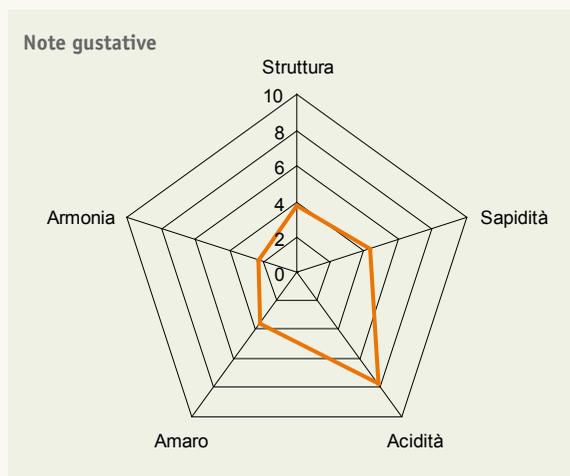
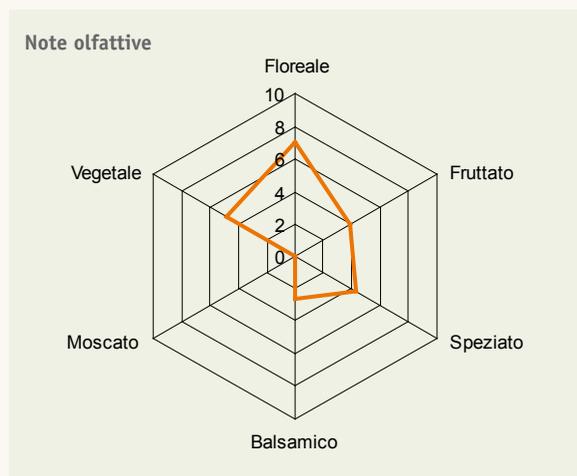


Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	7,86	11,38	10,53
Acidità totale (g/l)	6,80	13,25	8,92
pH	2,85	3,20	3,03
Estratto secco totale (g/l)	18,30	21,80	20,18
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	86	198	109

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 con aroma florale-fruttato e leggermente speziato (timo) e vegetale; al gusto assume buona consistenza, essendo caratterizzato da medio corpo. Esso però appare piuttosto acidulo, capace di mantenere una buona tenuta acidica anche a basse produzioni e annate calde. Si presta molto bene sia per produrre vini fermi che vini da dessert a vendemmia tardiva, in purezza o in uvaggio.

Iscritta al Registro nazionale delle varietà di vite nel 2007, in provincia di Trento è stata inserita nelle varietà in osservazione.