

Vernaccia trentina b.

N. Reg. 246

Sinonimi: Bianchetta trevigiana, Vernazzola, Vernaccia del cavalot, Vernaccia di Tezze.

Nomi errati: sconosciuti.

Origine (cenni storici): coltivata diffusamente in Trentino da molto tempo. Viene citata dal poeta cinquecentesco conte Nicolò d'Arco nella sua ode alla Vernaccia di Drò (Valle del Sarca); nella quale definisce il vino ottenuto da tale varietà "il migliore vino bianco del Trentino". Nell'ottocento ebbe una forte diffusione specialmente nelle zone pianeggianti del fondovalle, in quanto il mercato richiedeva ingenti quantitativi di mosto bianco per sostituire le quantità dei vini che precedentemente venivano importate dalle produzioni dei vitigni bianchi ungheresi, distrutte dalla fillossera.

In Trentino fino all'inizio del '900 si producevano mediamente 210 mila ettolitri di questo vino.

L'origine del nome forse viene da "verna" che significa servo, ovvero nato in casa del padrone, quindi da "vernaceus". Il termine può indicare un vino destinato alla servitù.



Descrizione ampelografica

Apice del germoglio: forte tomentosità con internodi verdi.

Foglia adulta: pentagonale, trilobata con bollosità e fortissima densità di peli striscianti nella pagina inferiore. Il seno peziolare è poco aperto a forma di V. I seni laterali superiori sono aperti, mentre quelli inferiori sono appena accennati.

Grappolo a maturità: medio, compatto, conico.

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

Fenologia

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di fioritura: media.

Epoca d'invaiaatura: media.

Epoca di maturazione: media-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	5,00	12,00	8,08
	N. grappoli	7,00	21,00	12,48
	Produzione/pianta (kg)	1,90	5,40	3,52
	Fertilità reale	1,00	2,50	1,56
	Peso medio del grappolo (g)	175	443	289
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	15,93	20,90	18,34
	Acidità totale (g/l)	7,10	9,51	8,05
	pH	2,92	3,58	3,17
	Acido malico (g/l)	3,69	6,11	5,02
	Acido tartarico (g/l)	3,27	6,53	4,83
	Potassio (g/l)	1,19	2,34	1,60

Sensibilità malattie ed avversità

Media sensibilità alla botrite.

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

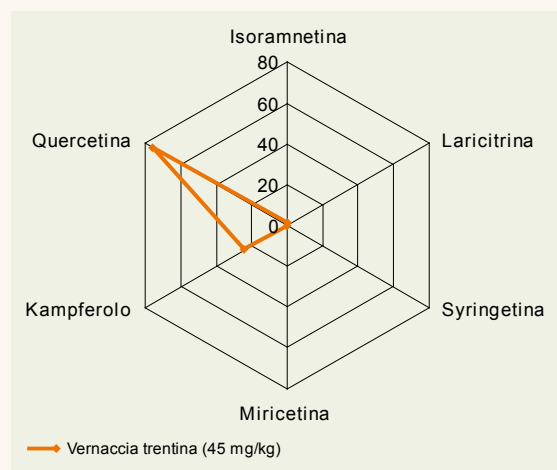
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

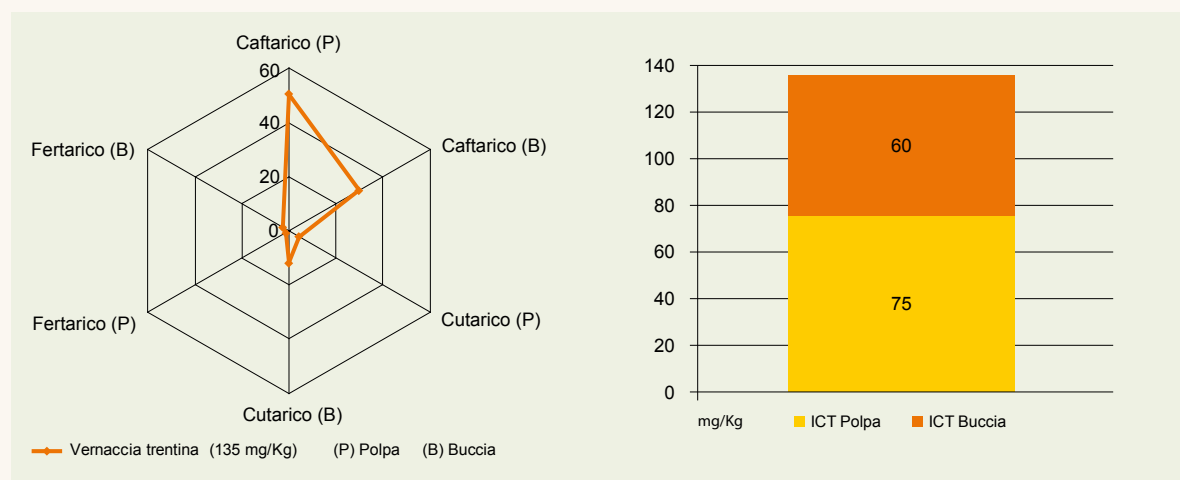
Profilo del DNA

Vitigno	Loci microsatelliti																	
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
Vernaccia trentina	130	146	234	236	246	246	180	184	194	202	242	244	250	256	246	270	241	273

Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile



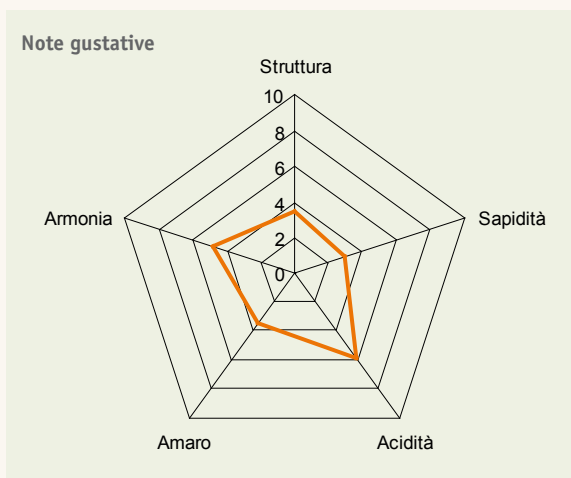
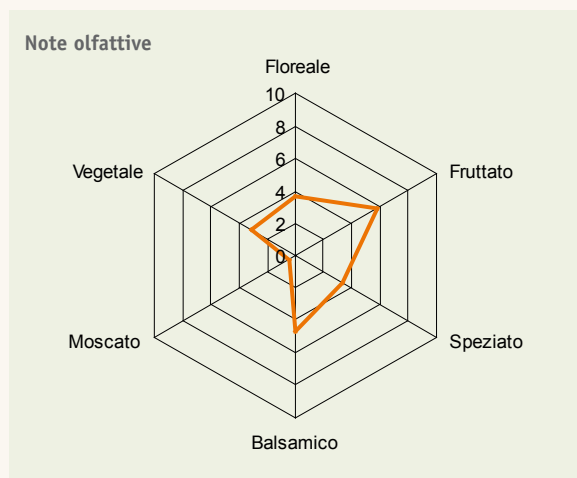


Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	9,55	12,54	11,39
Acidità totale (g/l)	6,35	8,70	7,12
pH	3,02	3,28	3,19
Estratto secco totale (g/l)	19,80	23,10	20,26
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	95	136	111

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 ottengono vini poco alcolici di buona finezza, con aroma fruttato, leggermente speziato-balsamico (timo). Al gusto si evidenzia la nota acidula, con struttura leggera e retrogusto leggermente amarognolo. Si consiglia l'uso come vino da taglio, anche per la produzione di vini mossi.