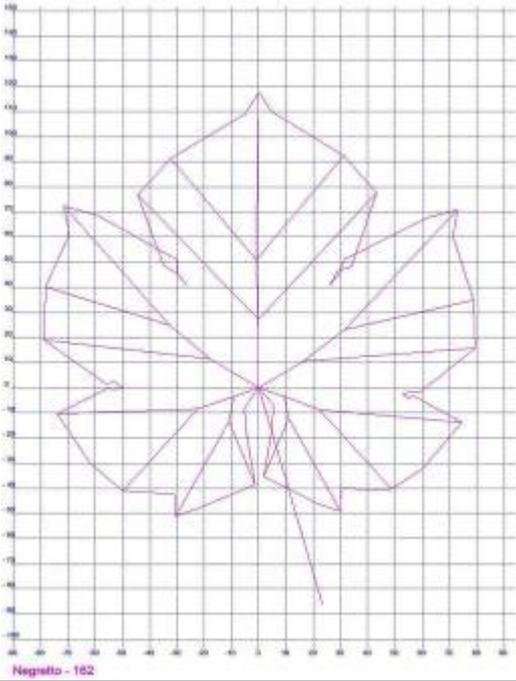


| VITE | | |
|--|---|--|
| Famiglia: <i>Vitaceae</i> | Genere: <i>Vitis</i> | Specie: <i>Vitis vinifera</i> L. |
| Nome comune: Negretto | | Codice iscrizione Registro nazionale: 162 |
| Sinonimi accertati: Negrettino, Negrettino bolognese, Nigret, Nigärtén | | |
| Sinonimie errate: Morina o Moretta, Uva Longanesi | | |
| Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Nigärtén (Bolognese) | | |
| Rischio di erosione: elevato | | |
| Data inserimento nel repertorio: | | Ultimo aggiornamento scheda: |
| Accessioni valutate | N. piante presenti | Anno d'impianto |
| 1) Azienda Terre Naldi via Tebano 71, Faenza (RA) | 4/25 | 1972/2007 |
| 2) | | |
| 3) | | |
| Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 1975 Tebano di Faenza (<i>Materiale proveniente da San Cristoforo di Ozzano Emilia – BO</i>). Collezione 2007 Tebano di Faenza – RA (<i>Materiale</i>) | | |
| Vivaista incaricato della moltiplicazione: | | |
| <i>Foto apice del germoglio alla fioritura</i> |  | |
| <i>Apice del germoglio alla fioritura</i> | <i>Schema della foglia media</i> | |



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Marescalchi e Dalmaso (1937) convengono sulla sinonimia tra Negretto e quel Majolo che, nel 1300, Pier de' Crescenzi (1805) afferma essere un'uva nera molto diffusa nel bolognese: “... *uva molto nera, la quale si matura avaccio, e fa i grappoli belli, lunghi e spessi, ed è in sapor dolcissima e fa vin duro e assai conservabile quasi nero, ed è assai fruttifera, ma teme alquanto il mollume, e provien nel piano e ne' monti, e questa è avuta a Bologna in luoghi infiniti*”.

Gallesio (1839; in Baldini, 1995) elencando le uve del territorio di Faenza (RA) riferisce di un Negretto che “è un'uva stimata pure, che somiglia al Negretto di Ravenna”, ma in assenza di descrizione è difficile affermare se si tratti del Negrettino bolognese.

Maini (1851), tra le varietà coltivate nelle province di Modena e Reggio Emilia, cita un Magliolo (“.. grana fitte e rotonde, ma non tanto nere”) che nulla ha a che fare con il Majolo di De' Crescenzi (“uva molto nera”), e una Negretta che ha tutta l'aria di somigliare al Terrano o Cagnina (“è di due sorte: altra dal picciuol rosso e altra no” e “somiglia molto alla Berzemina”).

Probabilmente anche il cavalier Aggazzotti (1867) doveva avere in collezione materiali simili a quelli descritti dal Maini, tanto che il Majolo risulta avere acini con buccia “rosso-rosa, sfumata al verde nell'interno del grappolo” e la Negretta un acino “alquanto ovale, di giusta grossezza, (15 millim.) non affatto opaco”, come il Terrano o Cagnina.

Nel fascicolo XII del *Bullettino Ampelografico* (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879) si trovano alcuni cenni sulla viticoltura della provincia di Bologna e si legge: “*Continuasi a piantare prevalentemente il negrettino, anteposto, e per abbondante produzione, e perché resistente all'oidio. Esso però non dà buon tipo di vino, ma soddisfa il gusto locale. All'infuori della prevalenza del negrettino, specialmente nei vigneti di colle e di monte, e dell'uva d'oro e della pomoria al basso piano, la viticoltura bolognese ha il gravissimo difetto dell'inconsulta molteplicità dei vitigni, piantati promiscuamente ed a caso, bianchi e neri...*”. Quindi, a fine ottocento, il Negrettino era il vitigno prevalente nei vigneti specializzati del Bolognese.

All'inizio del 1900, il Molon (1906) cita un Negretto di Forlì che presume essere sinonimo di Canaiolo nero e un Negretto che egli ritiene sinonimo di Neretto di Marengo.

Si desume, quindi, che dovesse esserci parecchia confusione a seguito dell'attribuzione del termine Negretto o Negrettino a diverse e distinte varietà di vite, tanto che, come riportato dal Marzotto (1925) alla voce Negrettino, “*la Commissione Ampelografica di Forlì concluse col ritenere la Cagnina nera e il Negretto sottovarietà molto affini col Negrettino*”, mentre la Commissione

Ampelografica di Bologna stabilì che i termini Morina o Moretta identificavano un vitigno diverso dal Negrettino (sinonimi errati).

Sempre il Marzotto riporta, poi, un interessante passo tratto dalla monografia del Cavazza sul Negrettino: “Il Neretto o Negretto, sinonimo di Negrettino nel Bolognese, è diverso dal Neretto o Moretto di Alessandria e di Marengo (n.d.r.: *citato dal Molon come sinonimo di Negretto*). È il vitigno a frutto nero più diffuso nella Provincia di Bologna donde si espanse nelle Romagne e nell’Appennino Toscano specialmente nel Mugello”; e Cavazza conosceva molto bene la viticoltura Bolognese.

La confusione sul termine Negretto è rimasta fino a tempi recenti, come si può leggere nel Manzoni (1977): “*Negretto, Negrettino, Moretto, Negretto dal raspo rosso. Vitigno molto produttivo già conosciuto nel 1300, simile alla Cagnina ma col grappolo dal raspo completamente verde e molto più abbondante di acini. L’uva, coltivata ancor oggi qua e là in collina, dà un buon vino da pasto di color rosso rubino, gradevole, di sapore secco, asprigno. Celebre il Negrettino prodotto nella zona di Imola*”.

Ancora più recente è il caso di sinonimia errata tra Negretto e Uva Longanesi (Marangoni *et al.*, 2000), una varietà a sé stante, con areale di diffusione intorno a Bagnacavallo (RA), che era stata inizialmente chiamata Negretto per il criterio secondo cui tale termine veniva spesso attribuito a uve con una colorazione particolarmente scura della buccia.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Occorre prestare attenzione, perché con il termine di “negretto o negrettino” nelle varie aree di coltivazione della vite si intendono varietà diverse. Il Negretto descritto e iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite è il Negrettino bolognese, la cui area tipica di coltivazione era la provincia di Bologna, ma si ritrovava anche nel Ravennate.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.

Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.

De' Crescenzi P., De Rossi B. (1805) - Trattato della agricoltura di Pietro de' Crescenzi traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.

Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.

Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.

Manzoni G. (1977) – La vite, l’uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati.

Marangoni B., Venturi A., Fontana M. (2000) – Uva Longanesi. Vignevini n. 7/8.

Marescalchi A., Dalmasso G. (1937) – Storia della vite e del vino in Italia. Arti grafiche Enrico Gualdoni, Milano.

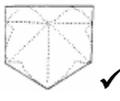
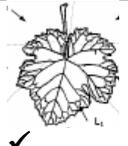
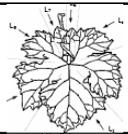
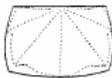
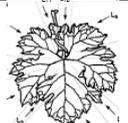
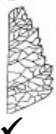
Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.

Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo XII. Tipografia eredi Botta, Roma.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

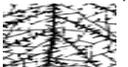
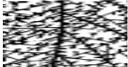
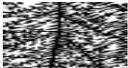
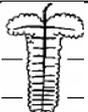
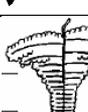
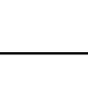
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

| | | | |
|---|---|---|---|
| OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1 | GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE | OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2 | GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE |
|  | 1 – Chiuso | | 1 – Nulla o molto bassa (Garganega) |
|  | 3 – Semi-aperto | | 3 – Bassa (Riesling) |
|  | 5 – Completamente aperto | | 5 – Media (Muller Thurgau, Barbera) |
| | | | 7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon) |
| | | | 9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>) |
| OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3 | GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE | OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6 | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI |
| | 1 – Nulla o molto bassa | | 1 – Verde (Sauvignon) |
| | 3 – Bassa | | 3 – Verde e rosso (Carignan) |
| | 5 – Media | | 5 – Rosso (Riesling) |
| | 7 – Elevata | | |
| | 9 – Molto elevata | | |
| OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7 | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI | OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16 | FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia) |
| | 1 – Verde (Sauvignon) | | 1 – Verde (Silvaner) |
| | 3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling) | | 2 – Giallo (Carignan) |
| | 5 – Rosso (Mourvedre) | | 3 – Bronzato (Pinot nero) |
| | | | 4 – Ramato-rosso (Chasselas) |
| OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17 | FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia) | OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1 | FIORE: ORGANI SESSUALI |
| | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot) |  | 1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo |
| | 3 – Bassa (Muscat a petit grains) |  | 2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto |
| | 5 – Media (Merlot, Riesling) |  | 3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato |
| | 7 – Elevata (Furmint) |  | 4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato |
| | 9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier) | | |

| FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli) | | | |
|--|--|---|---|
| OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22 | FORMA DEL LEMBO | OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23 | NUMERO DEI LOBI |
|  | 1 – Cordiforme (Petit verdot) |  | 1 – Uno (foglia intera) |
|  | 2 – Cuneiforme (Merlot) |  | 2 – Tre (Chenin) |
|  | 3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera) |  | 3 – Cinque (Riesling, Barbera) |
|  | 4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling) |  | 4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon) |
|  | 5 – Reniforme (Rupestris du lot) |  | 5 – Oltre 7 |
| OIV 070 UPOV IPGRI | DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE | OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25 | PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE |
| ✓ | 1 – Assente (Garnacha tinta) |  | 1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay) |
| | 2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.) | ✓  | 2 – A V (Rupestris du lot) |
| | 3 – Fino a 1° biforcazione |  | 3 – Involuto (Trebiano toscano) |
| | 4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo) |  | 4 – Revoluto (Alicante Bouschet) |
| | 5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin) |  | 5 – Contorto (Sauvignon) |
| OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26 | BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO | OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27 | FORMA DEI DENTI |
| | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot) |  | 1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis) |
| ✓ | 3 – Bassa (Sangiovese, Gamay) |  | 2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.) |
| | 5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega) | ✓  | 3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon) |
| | 7 – Elevata (Merlot) |  | 4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega) |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | 9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>) |  | 5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc) |
|--|--|---|---|

| OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30 | GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE | OIV 080 UPOV IPGRI | FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE |
|---|---|---|--|
|  | 1 – Molto aperto (Rupestris du lot) |  | 1 – A U (Merlot) |
|  | 3 – Aperto (Sangiovese, Merlot) |  | 2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri) |
|  | 5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.) |  | 3 – A V (Gamay, Riesling) |
|  | 7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling) | | |
|  | 9 – Molto sovrapposto (Traminer) | | |
| OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31 | DENTI NEL SENO PEZIOLARE | OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32 | BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE |
| ✓ | 1 – Assenti (Chasselas) | ✓ | 1 – Non delimitata (Chasselas) |
|  | 2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo) | | 2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.) |
| | |  | 3 – Su entrambi i lati (Chardonnay) |
| OIV 083-2 UPOV IPGRI | DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI | OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35 | DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO |
| ✓ | 1 – Assenti (Chasselas) |  | 1 – Nulla o molto bassa (Chasselas) |
|  | 2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo) |  | 3 – Bassa (Chardonnay, Gamay) |
| | |  | 5 – Media (Cabernet Sauvignon) |
| | |  | 7 – Elevata (Barbera) |
| | |  | 9 – Molto elevata (Isabella) |
| OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38 | DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO | | |
|  | 1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay) | | |
|  | 3 – Bassa (Gamay) | | |

| | | | |
|---|---|--|---|
|  | 5 – Media (Clarette) | | |
|  | 7 – Elevata (Barbera) | | |
|  | 9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>) | | |
| GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli) | | | |
| OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5 | LUNGHEZZA | OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3 | COMPATTEZZA |
| | 1 – Molto corto (fino a 80 mm) | | 1 – Molto spargolo (Uva rara) |
| | 3 – Corto (circa 120 mm: Traminer) | | 3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino) |
| ✓ | 5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera) | ✓ | 5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa) |
| | 7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano) | ✓ | 7 – Compatto (Barbera, Sauvignon) |
| | 9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana) | | 9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner) |
| OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4 | LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE | OIV 208 UPOV IPGRI | FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo) |
|  | 1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner) |  | 1 – Cilindrico (Barbera) |
| | 3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon) |  | |
| | 5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera) |  | 2 – Conico (Schiava grossa) |
| | 7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée) | ✓  | |
| | 9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa) |  | 3 – A imbuto (Trebbiano toscano) |
| OIV 209 UPOV IPGRI | NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE | OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14 | PESO |
|  | 1 – Assenti (Kober 5 BB) | | 1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño) |
| | | ✓ | 3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay) |
|  | 2 – Una o due ali | | 5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta) |
| | | | 7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.) |
|  | 3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner) | | 9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn) |
| | | | |
| | 4 – Cinque-sei ali (Syrah) | | |
| | 5 – Più di sei ali (Schiava grossa) | | |
| ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli) | | | |
| OIV 220 UPOV IPGRI | LUNGHEZZA | OIV 221 UPOV IPGRI | LARGHEZZA |

| | | | | | |
|--|---|---|--|----------------|---------|
| | 1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero) | | 1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero) | | |
| | 3 – Corto (~13 mm: Cabernet Sauv., Riesling) | | 3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling) | | |
| | 5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa) | | 5 – Medio (circa 18 mm) | | |
| | 7 – Lungo (~ 23 mm: Italia) | | 7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria) | | |
| | 9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal) | | 9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal) | | |
| OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6 | FORMA | | | | |
|  | 1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling) |  | 6 – Troncoidale | | |
|  | 2 – Sferoidale (Chasselas) |  | 7 – Ovoidale (Bicane) | | |
|  | 3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.) |  | 8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria) | | |
|  | 4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire) |  | 9 – Corniforme (Santa Paula) | | |
|  | 5 – Cilindrico (Khalili belyi) |  | 10 – Fusiforme | | |
| OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8 | COLORE DELLA BUCCIA | | | | |
| | 1 – Verde-giallo (Chasselas) | | 4 – Grigio (Pinot grigio) | | |
| | 2 – Rosa (Chasselas rosè) | | 5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal) | | |
| | 3 – Rosso (Chasselas rouge) | | ✓ 6 – Blu-nero (Pinot nero) | | |
| OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9 | INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA | OIV 235 UPOV 41 IPGRI | CONSISTENZA DELLA POLPA | | |
| ✓ | 1 – Nulla o molto debole (Pinot nero) | ✓ | 1 – Molle (Pinot nero) | | |
| | 3 – Debole (Gamay de Bouze) | | 2 – Leggermente soda (Italia) | | |
| | 5 – Media (Gamay de Chaudenay) | | 3 – Molto soda (Sultanina) | | |
| | 7 – Forte (Alicante Bouschet) | | | | |
| | 9 – Molto forte | | | | |
| OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12 | SAPORE PARTICOLARE | OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7 | SVILUPPO DEI VINACCIOLI | | |
| ✓ | 1 – Nessuno (Trebiano toscano) | | 1 – Nessuno (Corinto nero) | | |
| | 2 – Aroma moscato (Moscato) | | 2 – Incompleto (Sultanina) | | |
| | 3 – Aroma foxy (Isabella) | ✓ | 3 – Completo (Riesling) | | |
| | 4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.) | | | | |
| | 5 – Aroma diverso dai precedenti | | | | |
| MARCATORI MOLECOLARI | | | | | |
| OIV 801 | VVS2 | 133 157 | OIV 802 | VVMD5 | 226 232 |
| OIV 803 | VVMD7 | 247 247 | OIV 804 | VVMD27 | 189 189 |
| OIV 805 | VrZAG62 | 195 205 | OIV 806 | VrZAG79 | 245 249 |
| OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L) | | | | | |

Germoglia tra il 10 e il 20 aprile, fiorisce nella prima decade di giugno, invaia tra fine luglio e inizio agosto e si raccoglie nell'ultima decade di settembre.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Pianta rustica, con portamento semi-ricadente, produzione buona e costante. SI adatta bene alla speronatura (L, O).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Nel passato era tenuto in considerazione per la sua tolleranza all'oidio (L).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Uva da vino, da utilizzare per lo più in uvaggio o da taglio, poiché tende ad avere poca acidità, molto zucchero e molto colore (L, A).