

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Orpicchio

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Nome: Orpicchio B.

Codice: 397

Sinonimi ufficiali:

Data di ammissione: 9/01/2007, decreto pubblicato sulla G.U. 38 del 15/02/2007

2. INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: - Estratto dalla domanda di iscrizione della varietà al Registro Nazionale presso il MIPAAF

2.1. Sinonimi (ed eventuali errati)

Orpiccio, Dorpiccio, Dorpicchio.

2.2. Descrizione Ampelografica

Germoglio di 10-20 cm

Apice: espanso, con leggera pigmentazione antocianica a margine e tomentosità leggera.

Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a): piane, cotonose, con leggera pigmentazione antocianica distribuita in modo omogeneo.

Foglioline basali (dalla 4a in poi): piane, verdi con tomentosità di media intensità;

Tralcio erbaceo: glabro, a sezione circolare e superficie liscia, di color verde ed a portamento semieretto; gemma ascellare leggermente pigmentata.

Vitici: corti, a distribuzione discontinua, di tipo sia bifido che trifido.

Infiorescenza: piccola, cilindrica.

Fiore: ermafrodita.

Foglia: media, trilobata, a forma pentagonale tendente all'orbitale, seno peziolare a V poco aperto o talvolta chiuso, seni laterali superiori poco profondi con apertura a V, seni laterali inferiori quasi sempre assenti o appena accennati; pagina superiore glabra, di color verde chiaro, lucida, mediamente bollosa, con nervature incavate; pagina inferiore più chiara, con nervatura evidenti; peli dritti e striscianti di media densità sia sul lembo che sulle nervature

principali; profilo piano con tendenza al revoluto; denti piccoli, corti, irregolari.

Picciolo: glabro, di colore verde, più corto della nervatura mediana.

Colorazione autunnale delle foglie: gialla.

Grappolo a maturità industriale: piccolo, corto, prevalentemente cilindrico, raramente alato, compatto; peduncolo corto, erbaceo; peso medio 200 g circa.

Acino: tondo, di medie dimensioni, uniforme; buccia mediamente consistente, poco pruinosa, di color verde con zone dorate a piena maturazione; ombelico poco apparente; polpa incolore, consistente, a basso rendimento in succo; pedicello corto, verde, a separazione difficile.

Vinaccioli: corti, globosi, a becco grosso e corto, di color nocciola chiaro dorato.

Tralcio legnoso: a sezione circolare e superficie prevalentemente liscia con qualche striatura; internodi di lunghezza media, sottili, di color rosso-violaceo talvolta tendente al grigiastro; nodi viola scuro.

2.3. Fenologia

Condizioni d'osservazione: le osservazioni sono state condotte nel periodo 1995-2004 presso l'azienda Mannucci-Droandi, sita nel comune di Montevarchi (AR), in località Caposelvi, frazione collinare compresa nella zona di produzione della DOP Chianti.

Ubicazione

Il vigneto è localizzato sul versante chiantigiano del Valdarno.

Longitudine: 11°34'48".

Latitudine: 43°29'40".

Altitudine: 240 m s.l.m.

Giacitura: in leggera pendenza.

Portinnesto: S04.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Forma di potatura: con carica di 12 gemme per pianta.

Sesto d'impianto: m 1 sulla fila e m 2,8 tra le file.

Terreno: di origine alluvionale (depositi fluviali pleistocenici), a tessitura argillo-sabbiosa.

Fenomeni vegetativi

Germogliamento: entro metà Aprile, in fase abbastanza tardiva

Fioritura: entro la prima decade di Giugno

Invaitura: entro la prima decade di Agosto.

Maturazione dell'uva: non precoce, nella seconda metà di Settembre, mediamente 8 giorni prima del Trebbiano toscano.

2.4. Caratteristiche ed Attitudini culturali

Vigoria: medio-basso.

Produzione: regolare e media; il grappolo ha dimensioni ridotte ed ha un peso contenuto, mentre le dimensioni dell'acino sono medie.

Resistenza ai parassiti ed altre avversità: presenta scarsa tolleranza agli attacchi di muffa grigia; l'acino non è sensibile a spaccature; il germogliamento tardivo fa sì che il vitigno non sia particolarmente soggetto alle gelate primaverili.

2.5. Utilizzazione

Per la vinificazione.

4. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
-	-	-	-	1

5. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2015 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2023	700	-	-	-
2021	175	-	-	-
2019	750	-	-	-
2018	800	-	-	-
2017	280	-	-	-
2015	300	-	-	-

* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005

3. COLTIVAZIONE

3.1 Classificazione

3.1.1. Idonea

In tutta la regione: Toscana

3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

3.2.1. IGT

Alta Valle della Greve*, Costa Toscana*, Montecastelli, Toscano o Toscana*, Val di Magra

* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta