

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Centesimino

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Nome: Centesimino N.

Codice: 378

Sinonimi ufficiali:

Data di ammissione: 7/05/2004, decreto pubblicato sulla G.U. 242 del 14/10/2004

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. Sinonimie ed omonimie

Sauvignon rosso, Alicante faentino.

2.2. Descrizione Ampelografica

Germoglio di 10-20 cm

Apice: semi-aperto, lanuginoso, di colore verde con leggere sfumature bronzate soprattutto all'estremità.

Germoglio alla fioritura

Apice: aperto, con tomento medio-leggero.

Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a): la prima e la seconda di colore verde-giallastro con leggere sfumature bronzate, mentre la terza è verde con riflessi ramati abbastanza marcati; sulla pagina inferiore è presente un tomento di media densità.

Foglioline basali: di colore verde con riflessi ramati la quarta e la quinta, mentre la sesta è più spesso verde.

Tralcio erbaceo: portamento semi-eretto; la faccia dorsale degli internodi e dei nodi è generalmente verde, mentre la faccia ventrale presenta delle leggere stilature rosse; sempre su nodi ed internodi non sono presenti peli dritti, mentre si riscontrano rari peli coricati; la pigmentazione delle gemme è nulla o leggerissima.

Vitici: presenti in modo discontinuo, di lunghezza media.

Fiore: ermafrodita.

Foglia: medio-grande, pentagonale, pentalobata, con la pagina superiore di colore verde scuro e mediamente bollosa; la nervatura mediana [...] non presenta pigmentazione antocianica come pure le

altre nervature; non è presente alcuna depressione del lembo, che si presenta con profilo contorto; i denti hanno lati tendenzialmente rettilinei, talora leggermente convessi; il seno peziolare è a lobi sovrapposti, con base a V, senza particolarità; sulla pagina inferiore è presente un leggero tomento aracnoideo tra le nervature; sulle nervature, invece, sono presenti radi peli dritti

Picciolo: lunghezza media di circa 12 cm.

Grappolo a maturità industriale: medio-piccolo (peso medio 230-250 g nel campo di Tebano a GDC; 350 g circa in un vigneto di Torre di Oriolo allevato a Capovolto), piramidale, da mediamente compatto a compatto; peduncolo visibile, corto, generalmente semilegnoso.

Acino: sferoidale, regolare, di media grossezza; lunghezza media 15, 28 mm, larghezza media 13,31 mm, peso medio circa 1,95 g; la buccia è mediamente pruinosa e di colore blu-nero; la polpa è tendenzialmente molle, non colorata e senza sapori particolari.

Tralcio legnoso: di media grossezza (diametro internodi 8,86 mm), robusto, di colore bruno-giallastro, con sezione trasversale tendenzialmente circolare, talora leggermente schiacciata, e superficie striata; la corteccia è aderente, senza lenticelle; i nodi sono abbastanza evidenti, quasi globosi; il meritallo è di lunghezza media (139,4 mm).

2.3. Fenologia

Condizioni d'osservazione: area pedecollinare della provincia di Ravenna.

Ubicazione

Faenza, loc. Tebano (RA). Per la definizione delle fasi fenologiche sono state fatte alcune osservazioni anche in vigneti situati in altre località delle province di Ravenna e Forlì-Cesena.

Orientamento dei filari: da Nord-Est a Sud-Ovest.

Terreno: franco argilloso.

Fenomeni vegetativi

Germogliamento: 30 Marzo - 15 Aprile.

Fioritura: 1-15 Giugno

Invaitura: 27 Luglio - 6 Agosto.

Maturazione dell'uva: 20-30 Settembre.

2.4. Caratteristiche ed Attitudini culturali

Vigoria: medio-elevata, leggermente inferiore rispetto al Sangiovese.

Produzione: regolare, media, inferiore rispetto al Sangiovese a causa della minore fertilità delle gemme basali e della minore dimensione del grappolo.

Forma di allevamento: GDC (sesto 4 x 1 m); si adatta bene anche alla potatura corta.

Posizione del primo germoglio fruttifero: 2°, ma più spesso 3° nodo.

Resistenza ai parassiti ed altre avversità: in virtù del posticipato germogliamento rispetto a Sangiovese, riesce a sfuggire più facilmente a eventuali gelate tardive; mostra una certa sensibilità nei confronti della peronospora, mentre per quanto riguarda le altre crittogame presenta un comportamento nella norma.

Comportamento alla moltiplicazione per innesto: normale.

2.5. Utilizzazione

Per la vinificazione.

3. COLTIVAZIONE**3.1 Classificazione****3.1.1. Idonea**

In tutta la regione: Emilia-Romagna

3.2 DOP ed IGP

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

3.2.1. IGT

Emilia o dell'Emilia, Forlì*, Ravenna*, Rubicone*

* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

4. CLONI ISCRITTI AL REGISTRO

Codice	Nome	Data emanazione	Codice proponente	G.U.	del
001	I - Ampelos DGV 8	2018-02-02	65-60	G.U. 39	2018-02-16

Legenda codici proponenti

5. SUPERFICIE VITATA

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

1970	1982	1990	2000	2010
-	-	-	-	24

6. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2016 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2023	1.800	1.400	160	-
2022	20.440	2.660	231	-
2021	8.450	800	-	-
2020	12.989	-	181	-
2019	5.516	-	-	-
2018	9.265	-	-	-
2017	4.760	-	-	-
2016	5.621	-	-	-

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