

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Nocchianello Nero

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Nome: Nocchianello Nero N.

Codice: 859

Sinonimi ufficiali:

Data di ammissione: 5/10/2017, decreto pubblicato sulla G.U. 256 del 2/11/2017

2. INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: - Estratto dalla domanda di iscrizione al Registro Nazionale delle varietà di vite, presso il MIPAAF, 2017

2.1. Sinonimi e Cenni storici

Nocchianello di Gazzaretto. Il vitigno è stato ritrovato nel comprensorio di Pitigliano, in provincia di Grosseto. Raro da trovare nei vigneti pitiglianesi, di cui non si hanno notizie al di fuori di questo areale e del quale è anche difficile reperire informazioni dettagliate in letteratura.

L etimologia del nome potrebbe derivare da nocca (o noccola) in riferimento alla forma del grappolo, come una mano chiusa a pugno.

2.2. Descrizione ampelografica

Giovane germoglio

Espanso, con leggera pigmentazione antocianica a margine e tomentosità media.

001 - Apertura dell apice - 5) Completamente aperto

002 - Distribuzione pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell apice - 2) Al margine

003 - Intensità pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell apice - 1) Nulla o molto bassa

004 - Densità peli striscianti dell apice - 5) Media

Germoglio

Vitici in prevalenza bifidi.

006 - Portamento (prima della legatura) - 5) Orizzontale

007 - Colore lato dorsale internodi - 2) Verde e rosso

008 - Colore lato ventrale internodi - 1) Verde

009 - Colore lato dorsale nodi - 1) Verde

010 - Colore lato ventrale nodi - 1) Verde

011 - Densità peli eretti sui nodi - 1) Nulla o molto bassa

012 - Densità peli eretti sugli internodi - 1) Nulla o molto bassa

013 - Densità peli striscianti sui nodi - 1) Nulla o molto bassa

014 - Densità peli striscianti sugli internodi - 1) Nulla o molto bassa

015-2 - Intensità pigmentazione antocianica delle perule delle gemme - 1) Nulla o molto bassa

016 - Numero viticci consecutivi - 1) 2 o meno

017 - Lunghezza dei viticci - 5) Medi

Foglia giovane

051 - Colore della pagina superiore del lembo (4a foglia) - 1) Verde

053 - Densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore del lembo (4a foglia) - 5) Media

054 - Densità peli eretti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo (4a foglia) - 1) Nulla o molto bassa

055 - Densità peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo (4a foglia) - 1) Nulla o molto bassa

056 - Densità peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo (4a foglia) - 1) Nulla o molto bassa

Foglia adulta

065 - Dimensione del lembo - 5-7) Medio-Grande

067 - Forma del lembo - 3) Pentagonale

068 - Numero dei lobi - 2-3) Tre-Cinque

069 - Colore pagina superiore lembo - 5) Verde medio

070 - Distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali della pagina superiore del lembo - 1) Assente

071 - Distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali della pagina inferiore del lembo - 1) Assente

072 - Depressioni del lembo - 5) Medie

073 - Ondulazione del lembo tra le nervature principali o secondarie - 9) Presente

074 - Profilo del lembo in sezione trasversale - 3) Involuta

075 - Bollosità della pagina superiore del lembo - 5) Media

076 - Forma dei denti - 3) Entrambi i lati convessi

077 - Dimensioni dei denti in rapporto alla dimensione del lembo - 3) Piccoli

078 - Lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza - 3) Corti

079 - Grado di apertura/sovrapposizione dei bordi del seno peziolare - 5) Chiuso

080 - Forma della base del seno peziolare - 3) A V

- 081-1 - Denti del seno peziolare - 1) Assenti
081-2 - Base del seno peziolare delimitato dalla nervatura - 1) Non delimitato
082 - Grado di apertura/sovrapposizione dei seni laterali superiori - 3) Leggermente sovrapposti
083-1 - Forma della base dei seni laterali superiori - 1) A U
083-2 - Denti nei seni laterali superiori - 1) Assenti
084 - Densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo - 3) Bassa
087 - Densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo - 3) Bassa
088 - Peli striscianti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo - 1) Assenti
089 - Peli eretti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo - 1) Assenti
090 - Densità peli striscianti sul picciolo - 1) Nulla o molto bassa
091 - Densità dei peli eretti sul picciolo - 1) Nulla o molto bassa
093 - Lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana - 3) Leggermente più corto
094 - Profondità dei seni laterali superiori - 5) Media

Tralcio legnoso

- 101 - Sezione trasversale - 1) Circolare
102 - Struttura della superficie - 3) Striata
103 - Colore prevalente - 2) Brunastro

Fiore

Ermafrodita.

- 151 - Organi sessuali - 3) Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato

Infiorescenza

- 152 - Livello d inserzione della 1a infiorescenza - 2) 3° e 4° nodo
153 - Numero di infiorescenze per germoglio - 2) Da 1,1 a 2 infiorescenze

Grappolo

Ha maturazione è omogenea.

- 202 - Lunghezza (escluso il peduncolo) - 5) Medio (16 cm)
203 - Larghezza - 3) Stretto (6-8 cm)
204 - Compattezza - 7) Compatto
206 - Lunghezza del peduncolo del grappolo principale - 3) Corto
207 - Lignificazione del peduncolo - 5) Fino a circa la metà
208 - Forma - 1-2) Cilindrico-Conico
209 - Numero di ali - 2) 1-2 ali

Acino

Il pedicello è di colore verde, a separazione difficile, mentre il pennello è corto, di colore verde chiaro, a separazione facile.

Il vinacciolo ha forma piriforme, con becco lungo.

Sono presenti mediamente 2 vinaccioli per acino.

- 220 - Lunghezza - 5) Medio (15 mm)

- 221 - Larghezza - 3-5) Stretto-Medio (18 mm)
222 - Uniformità della dimensione - 2) Uniforme
223 - Forma - 2) Sferoidale
225 - Colore della buccia - 6) Blu nero
226 - Uniformità del colore della buccia - 2) Uniforme
227 - Pruina - 7) Elevata
228 - Spessore della buccia - 5) Media
229 - Ombelico - 1) Poco apparente
231 - Intensità della pigmentazione antocianica della polpa - 1) Nulla o molto debole
232 - Succulenza della polpa - 2) Mediamente succosa
235 - Consistenza della polpa - 1) Molle
236 - Sapore particolare - 1) Nessuno
238 - Lunghezza del pedicello - 3) Corto
240 - Facilità di separazione dal pedicello - 2) Facile
241 - Sviluppo dei vinaccioli - 3) Completo
242 - Lunghezza dei vinaccioli - 7) Lunghi
244 - Scanalature trasversali sulla faccia dorsale vinaccioli - 1) Assenti

2.3. Fenologia

Presenta un andamento delle fasi fenologiche simile al Sangiovese, con un

leggero ritardo nel germogliamento.

Germogliamento - I decade di Aprile

Fioritura - II decade di Giugno

Invaitura - I decade di Agosto

Raccolta - I decade di Ottobre

2.4. Ulteriori caratteristiche

- 502 - Peso di un grappolo - 3) Basso (circa 250 g)

- 503 - Peso di un acino - 3) Basso (circa 2 g)

Il vitigno è vigoroso, con produzione regolare e abbondante; la fertilità delle gemme basali è buona, per cui si adatta bene a potature corte.

Produzione: Produzione media - 2625 +/- 425 g/ceppo; Grappoli - 13 +/- 2,6 n/ceppo; Produzione stimata - 10801 +/- 2545 kg/ha.

L accumulo degli zuccheri ed il livello acidico è buono. Il Nocchianello nero risulta avere una quantità di sostanze fenoliche nelle bucce in linea con i Sangiovese, ma una concentrazione più alta di polifenoli totali nei semi.

Mosto: Zuccheri - 21,2 +/- 2,4 °Brix, Acidità totale - 7,43 +/- 0,91 g/l; pH - 3,08 +/- 0,1.

Bucce (mg catechina/kg uva): Polifenoli totali - 1293; Polifenoli estraibili - 837; Antociani totali - 810; Antociani estraibili - 361.

Vinaccioli (mg catechina/kg uva): Polifenoli totali - 1867; Polifenoli estraibili - 650.

Profilo antocianico: rispetto al Sangiovese, si nota una maggiore

percentuale di malvina (64%) ed una minore presenza di cianina (2%). Ricco di antocianine acilate (11%) e con alta percentuale di antocianine trisostituite, più resistenti all'ossidazione.

Rapporto trisostituite/disostituite - 6,17

Ha una buona gradazione alcolica ed estratto secco nella norma. L'acidità è regolare, mentre il pH leggermente alto. L'assenza di zuccheri residui indica che la fermentazione si è svolta correttamente. Il patrimonio fenolico è buono, così come il colore.

Di colore rosso rubino tendente al granato, limpido, di media intensità. Presenta note speziate, di pepe bianco, cassis e noce moscata, con una leggera nota selvatica.

Al gusto, evidenzia buona acidità, tannini non aggressivi, buona persistenza aromatica con sentori di more e cassis.

Vino: pH - 3,6; Acidità totale - 6,16, g/l; Zuccheri residui - 1,23 g/l; Acidità volatile - 0,57; Alcol - 13,56 % v/v; Estratto secco - 24,81 g/l; Intensità colore 6,87; Tonalità - 0,71; Antociani totali - 302

mg/l; Polifenoli totali - 2348 mg/l.

Ha una tolleranza media alle principali malattie crittogamiche, e presenta elevata resa in vivaio nell'innesto sui principali portinnesti impiegati (Kober 5BB, 420A, SO4).

2.5. Utilizzazione

Vinificazione

3. COLTIVAZIONE

3.1 Classificazione

3.1.1. Idonea

In tutta la regione: Toscana