

Allegato A - Vitigni interessati.

N°	Denominazioni varietali	Località di reperimento
1	Nuovo profilo molecolare a bacca nera – Tipologia A	Moio della Civitella
2	Nuovo profilo molecolare a bacca nera – Tipologia B	Moio della Civitella, Gioi, Cardile
3	Nuovo profilo molecolare a bacca nera – Tipologia C	Gioi, Cardile
4	Nuovo profilo molecolare a bacca nera – Tipologia D	Moio della Civitella, Gioi, Cardile, Bellosguardo
5	Nuovo profilo molecolare a bacca nera – Tipologia E	Moio della Civitella
6	Nuovo profilo molecolare a bacca bianca – Tipologia F	Moio della Civitella
7	Nuovo profilo molecolare a bacca bianca – Tipologia G	Gioi, Cardile
8	Rurata o Perlina d’inverno r.	Bellosguardo
9	Olivella (Caggiano) n.	Gioi, Cardile
10	Uva Paradiso b.	Bellosguardo



Allegato B - Classificazione delle varietà di vite per fini colturali

Le linee guida generali:

Accordo del 25 luglio 2002 in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano.

Condizioni colturali.

L'esame consiste nello studio dell'attitudine alla coltura, in condizioni colturali considerate normali, in comparazione con altre varietà di viti relativamente diffuse nella Regione considerata.

Il terreno destinato all'esecuzione della prova deve essere idoneo alla viticoltura ed essere scelto in modo che, per clima, esposizione e suolo, possa considerarsi rappresentativo dell'area viticola di cui trattasi.

Le sue dimensioni devono essere tali che in annate normali la varietà da esaminare così come una o più varietà di riferimento possano produrre almeno 300 litri di vino.

Classificazione delle varietà di vite: il Protocollo tecnico, i parametri quanti-qualitativi da rilevare.

- 3 annate di vinificazione consecutive:
- vegetativi: germogliamento, fioritura, invaiatura e maturazione.
- produttivi sul mosto a maturazione: °Babo, acidità t., pH, peso medio grappolo, produzione media ceppo e per ettaro.
- produttivi sul mosto a raccolta: °Babo, pH, acidità totale.
- sul vino bianco: acidità t., ac. tartarico, ac. malico, alcool, estratto netto.
- su altri vini: acidità t., ac. tartarico, ac. malico, alcool, estratto netto, flavonoidi, antociani, polifenoli totali.

- Per ogni vinificazione:
 - analisi sensoriale: la valutazione va fatta su assaggio anonimo del vino, ottenuto dalla varietà in esame.

- Eventuali indicazioni sulla coltura della varietà
 - resistenza alla siccità



Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni

Via Montesani snc - 84078 Vallo Della Lucania (Sa) – Tel.+390974719911 – Fax.+3909747199217
www.cilentoediano.it - parco@cilentoediano.it - PEC: parco.cilentodianoealburni@pec.it



- resistenza a malattie
- vigoria, ecc.



Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni

Via Montesani snc - 84078 Vallo Della Lucania (Sa) – Tel.+390974719911 – Fax.+3909747199217
www.cilentoediano.it - parco@cilentoediano.it - PEC: parco.cilentodianoalburni@pec.it