

# CATARRATTO BIANCO COMUNE

Vitigno autoctono siciliano coltivato fin dall'antichità in tutta l'isola.



**Caratteri ampelografici:** germoglio ad apice espanso, cotonoso, bianco, leggermente verdastro. Foglia media, pentagonale, quinquelobata. Seno peziolare a V stretta con bordi sovrapposti. Pagina inferiore lanuginosa. Grappolo di medie dimensioni, cilindrico o conico con una o due ali, spargolo o semicompatto. Acino medio sferoidale o ellissoidale; buccia pruinosa spessa; polpa succosa a sapore semplice e dolce.

**Attitudini culturali:** vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione semieretto. Esige climi caldi ed asciutti, terreni profondi, non troppo fertili, argilloso-calcarei o anche sabbiosi.

**Allevamento e potatura:** da allevare a Guyot, alberello o cordone speronato. È necessaria un'oculata gestione della chioma per limitare i fenomeni di colatura e acinellatura.

**Epoca di germogliamento:** media.

**Epoca di maturazione:** media.

**Produzione:** abbondante ma incostante per fenomeni di colatura ed acinellatura.

**Sensibilità alle malattie e alle avversità:** tollerante alle malattie e ai parassiti della vite.

**Potenziale enologico:** dà vini di colore giallo paglierino più o meno ricco, di sapore asciutto, caldo, ricco di corpo e acidità. Prima dell'avvento del Grillo veniva utilizzato in taglio con l'Inzolia per la preparazione del Marsala.

**Cloni in moltiplicazione:** VCR7, VCR8, CS1.



## SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	56.614	61.428	64.491	43.246	32.903

## CATARRATTO BIANCO COMUNE

### VCR7

Origine: Trapani

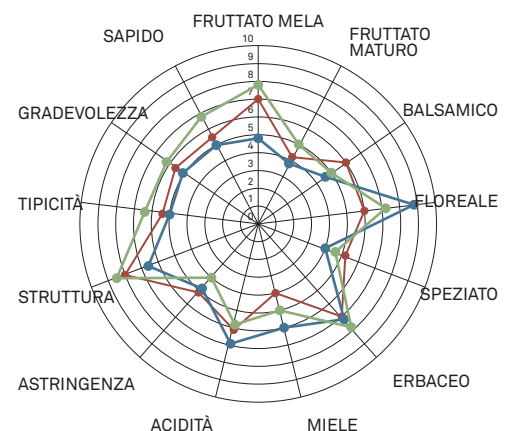
Anno di omologazione: 2006



Potenziale enologico: dà un vino con profumi fruttati intensi, di sapore leggermente erbaceo, vivace.

## ANALISI SENSORIALE

—●— Media varietale —●— VCR7 —●— VCR8

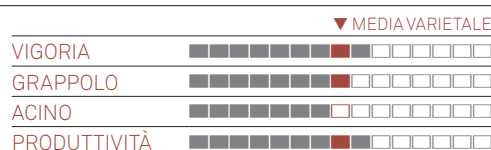


## CATARRATTO BIANCO COMUNE

### VCR8

Origine: Mazara del Vallo (TP)

Anno di omologazione: 2006



Potenziale enologico: dà un vino con intensi profumi floreali, vivo, tanto da potersi considerare anche a livello di vino tranquillo da pasto.