

CILIEGIOLO

Di origine incerta, si è diffuso nell'Italia centrale e successivamente in quasi tutto il territorio nazionale.



Caratteri ampelografici: il vitigno è coltivato un po' ovunque, per cui è difficile valutare eventuali varianti genetiche. Germoglio ad apice mediamente espanso, vellutato, bianco con riflessi dorati, con foglioline apicali bianche, vellutate, con orli dorati o carminati. Foglia grande, pentagonale, trilobata, con seno peziolare a U aperto, con pagina inferiore leggermente tomentosa, lembo spesso, ondulato, liscio, verde scuro. Grappolo grosso e lungo, cilindrico, alato, semi-compatto. Acino grosso, subrotondo, di colore nero-violaceo; buccia spessa e pruinosa; polpa succosa, di sapore neutro, dolce.

Attitudini culturali: vitigno molto vigoroso con portamento della vegetazione eretto, tralci robusti e lunghi, ramificati ed elastici; si adatta ai diversi ambienti preferendo terreni non troppo fertili ed umidi e climi temperato-caldi ed asciutti per un generale equilibrio vegetativo della pianta.

Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento espanse e potature lunghe; può essere difficile l'adattamento a forme per ampie meccanizzazioni nei climi temperato-freddi soprattutto per la scarsa lignificazione dei tralci. Per questo motivo nei climi più settentrionali della coltura sono indispensabili adeguate potature verdi.

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: precoce.

Produzione: molto abbondante e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, nei climi più umidi è un po' sensibile alla botrite. Buona la resistenza alla siccità.

Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino più o meno carico, abbastanza robusto, non troppo alcolico, poco acido, fruttato, da consumarsi preferibilmente giovane.

Cloni in moltiplicazione: Ciliegiolo VCR1.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	3.537	6.032	5.100	3.335	2.563

CILIEGIOLO VCR1

Origine: Pisa



Anno di omologazione: 1999



Potenziale enologico: dà vini di colore violaceo intenso, con profumo fruttato di marasca, dal gusto rotondo, pieno, con acidità sostenuta, di struttura; si presta ad un medio invecchiamento (1-2 anni).

ANALISI SENSORIALE

—●— Media varietale —●— VCR1

