

## MACERATINO



Il vitigno Maceratino fa parte con molta probabilità del gruppo dei vitigni Greci, antichi vitigni importati in Italia dai primi coloni della Magna Grecia. Viene coltivato principalmente nelle Marche e, in particolare, nel Maceratese da cui il nome, e nelle zone confinanti di Ancona ed Ascoli Piceno, dove concorre come vitigno fondamentale nella produzione dei vini Bianco Piceno e Bianco dei Colli Maceratesi DOC.

**Caratteri ampelografici:** germoglio ad apice medio, a ventaglio, cotonoso, di colore verde chiaro. Foglia medio-grande, orbicolare, pentalobata, con seno peziolare a lira aperto/semi-chiuso, di colore verde carico. Grappolo medio-grande, cilindro-conico, compatto. Acino medio, sferoidale, con buccia pruinosa, consistente, di colore giallo-dorato.

**Attitudini colturali:** vitigno di buona vigoria.

**Allevamento e potatura:** si adatta bene ai climi temperati del litorale marchigiano. Sui portinnesti comunemente impiegati non presenta problemi di disaffinità.

**Epoca di germogliamento:** medio-tardiva.

**Epoca di maturazione dell'uva:** medio-tardiva.

**Produzione:** elevata e regolare.

**Sensibilità alle malattie e alle avversità:** presenta scarsa resistenza al freddo e scarsa tolleranza alla peronospora e all'oidio, adatto anche a terreni poco fertili.

**Potenziale enologico:** varietà destinata esclusivamente alla vinificazione che possiede una buona acidità ed un interessante profilo aromatico, con note floreali evidenti.

**Cloni in moltiplicazione:** VCR 481, VCR482, VCR483.



### MACERATINO

## VCR481

Origine:  
Grottaminarda (AV)

Anno di omologazione: 2017



	▼ MEDIA VARIETALE
VIGORIA	██████████■□□□□□□□
GRAPPOLO	██████████■□□□□□□□
ACINO	██████████■□□□□□□□
PRODUTTIVITÀ	██████████■□□□□□□□

**Potenziale enologico:** dà un vino intenso, fine ed armonico, di buona struttura. Al naso si distinguono profumi floreali ed agrumati, assieme a sentori speziati leggermente dolciastris e di erbe aromatiche. In bocca è equilibrato, mentre acidità e sapidità ne prolungano la persistenza.

### MACERATINO

## VCR482

Origine:  
Ascoli Piceno (AP)

Anno di omologazione: 2017

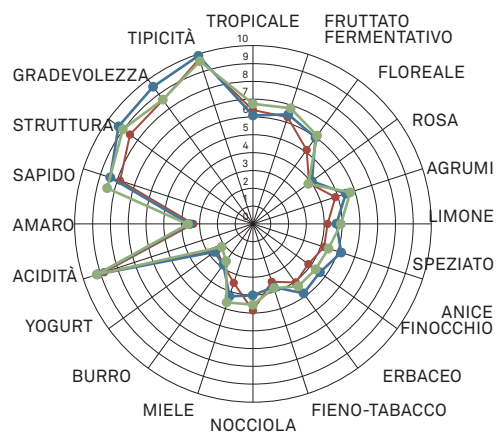


	▼ MEDIA VARIETALE
VIGORIA	██████████■□□□□□□□
GRAPPOLO	██████████■□□□□□□□
ACINO	██████████■□□□□□□□
PRODUTTIVITÀ	██████████■□□□□□□□

**Potenziale enologico:** dà vini di colore giallo paglierino tenue, delicati ed armonici. Al naso si denotano sentori fruttati, floreali, con note intense agrumate, accompagnati da quelli speziati delle erbe aromatiche.

### ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● VCR481 ● VCR482



# MACERATINO VCR483

Origine:  
Ascoli Piceno (AP)

Anno di omologazione: 2017



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
GRAPPOLO	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
ACINO	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
PRODUTTIVITÀ	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Potenziale enologico:** dà un vino è giallo paglierino tenue, delicato ed armonico. Il profilo aromatico verte su note tropicali ed agrumate, in particolare di limone. Buoni i livelli di acidità e sapidità che ne esaltano la freschezza.

## ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● VCR483

