



MAMMOLO

Il vitigno Mammolo è una varietà a bacca nera coltivata nell'Italia centrale, soprattutto in Toscana. Presenta un apice di forma espansa o media, di colore verde biancastro con tomento aracnoideo e leggeri riflessi bronzati, particolarmente nelle parti apicali; foglia quasi orbicolare, di grandezza media, trilobata o quinquelobata, con seno peziolare a lira chiusa; pagina superiore glabra di color verde bottiglia, ma talvolta anche verde cupo. Grappolo di grandezza media, di aspetto semispargolo, allungato, cilindrico, con 1 ala, acino medio-grosso o grosso, quasi discoide di forma regolare; buccia molto pruinosa di color violaceo, spesso rossastro, di medio spessore; polpa carnosa a sapore neutro o caratteristico del “mammolo”. Vitigno di buona vigoria e produttività. Il biotipo VCR432 dà un vino rosso rubino intenso non molto alcolico ma ricco di corpo. Con l'invecchiamento acquista un caratteristico profumo di mammola. Difficilmente viene vinificato in purezza, più spesso si mescola con altre uve locali e partecipa a numerose DOC Toscane come “vino nobile di Montepulciano”, “Chianti”, “Morellino di Scansano” e molte altre.

Cloni in moltiplicazione: Mammolo VCR432.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	115	34	61	147	52