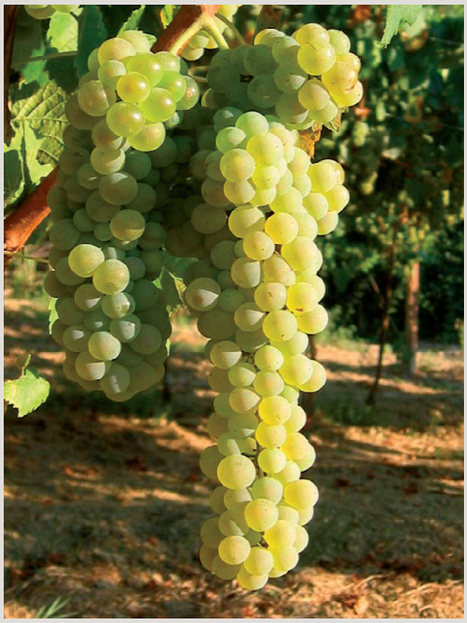
PECORINO



È vitigno di antica origine marchigiana, coltivato nel medio litorale adriatico.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice aperto, setoloso, verde-giallastro. Foglia medio-piccola, orbicolare, intera o trilobata con seno peziolare a lira chiusa con bordi molto sovrapposti. Lembo bolloso, pagina inferiore glabra. Grappolo medio-piccolo, cilindrico a volte provvisto di un'ala, semispargolo. Acino medio-piccolo, sferico, con buccia sottile di media consistenza; polpa succosa.
Attitudini colturali: vitigno di vigoria medio-bassa con portamento della vegetazione semieretto. Si adatta bene ai climi temperato-caldi e a suoli argillosi leggermente calcarei.
Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento espanse e potature medio-lunghe ma può essere condotto anche a cordone speronato, specie utilizzando il clone VCR417.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: precoce.
Produzione: media e non sempre costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: in generale è poco sensibile sia alle malattie che alle avversità.
Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino scarico, di elevata acidità, con aroma fruttato, fresco e con note speziate. Buona la struttura. Si possono ottenere ottimi vini tranquilli anche invecchiati ed anche spumanti di indubbia qualità.
Cloni in moltiplicazione: Pecorino VCR417, ISV1, UBARAPE19.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Pecorino VCR484, VCR485, VCR486.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	707	234	94	87	1.449

PECORINO

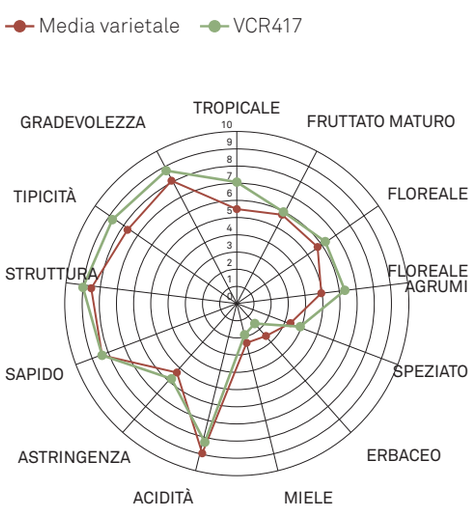
VCR417

Origine: Arquata del Tronto (AP)

Anno di omologazione: 2013

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo con riflessi verdognoli, con profumo di mela e di fiori freschi, sapidi, strutturati, freschi. Si prestano sia all'affinamento in barrique che alla produzione di vini spumante.

ANALISI SENSORIALE