

TINTILIA

Vitigno scarsamente diffuso, attualmente coltivato solo nella regione Molise. L'analisi molecolare ha confermato la diversità genetica tra Tintilia e le varietà Bovale Sardo e Bovale Grande.



Caratteri ampelografici: germoglio con apice aperto, aracnoideo con lievi sfumature rosa ai bordi. Foglia media, pentagonale o orbicolare, pentalobata o eptalobata. Seno peziolare a U aperta. Lembo boloso, pagina inferiore vellutata con nervature setolose. Grappolo medio-lungo, spargolo. Acino corto, ellittico; buccia molto pruinosa, spessa; polpa non colorata.

Attitudini culturali: vitigno di vigoria media con portamento della vegetazione semieretto. Si adatta bene agli ambienti caldi e alle zone collinari argilloso-calcaree anche siccitose.

Allevamento e potatura: preferisce potature lunghe e forme di allevamento espansive tipo spalliera o tendone.

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: tardiva.

Produzione: scarsa.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile a peronospora, oidio e botrite. Molto resistente alla clorosi ferrica e alla siccità.

Potenziale enologico: dà vini di elevata alcolicità, di ottimo contenuto antocianico e polifenolico, con profilo aromatico caratterizzato da sentori di legno, rosa, prugna e asparago. Ottimi per l'invecchiamento e il taglio.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	n.d.	n.d.	162	200

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DELLA TINTILIA "VCR"

VARIETÀ	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRUX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Tintilia	Campo prova VCR Molise	2007	Guyot	5.000	2,0	10,0	24,4	7,7	3,36
Tintilia	Campo prova VCR Molise	2009	Guyot	5.000	1,8	9,0	21,0	6,7	3,31
Tintilia	Campo prova VCR Molise	2010	Guyot	5.000	1,7	8,5	22,2	5,9	3,63
DATI MEDI				5.000	1,83	9,17	22,53	6,77	3,43

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	FLAVONOIDI (mg/l)	ANTOCIANI (mg/l)	POLIFENOLI TOTALI (mg/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	5	1,5	0,1	3,7	28,2	1.446	1.057	3.382	14,78	4,1	0,69
	5,6	1,57	0,12	3,8	29,0	2.150	780	2.110	12,76	4,5	0,62
	5,21	2,82	0,42	3,88	32,97	1.680	792	1.912	13,51	4,2	0,45
DATI MEDI	5,27	1,96	0,21	3,79	30,06	1.759	876	2.468	13,68	4,27	0,59