

UVA DI TROIA

Vitigno originario probabilmente dell'Asia Minore e importato dai Greci in Puglia, ha trovato il suo epicentro culturale in provincia di Bari.



Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, eventuali caratteri differenziali si riscontrano nella forma e nella compattezza del grappolo. Germoglio ad apice mediamente espanso, un po' lanuginoso, verde chiaro, con sfumature bronzate verso gli orli. Foglia media, pentagonale, quinquelobata, lembo piano, leggermente rugoso, verde opaco, lanuginosa la pagina inferiore. Seno peziolare a U o a lira talvolta con bordi sovrapposti. Grappolo medio, semicompacto, conico, cilindrico, alato. Acino medio, sferoide, di colore blu-violetto, con ombelico visibile, buccia spessa e pruinosa; polpa carnosa, di sapore semplice.

Attitudini culturali: vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione ricadente. Tralci robusti ad internodi medi. Si adatta ad ogni tipo di terreno nei climi caldi.

Allevamento e potatura: si adatta ad ogni forma di allevamento e di potatura; non presenta problemi per forme adattabili alla meccanizzazione integrale.

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: medio-tardiva.

Produzione: buona e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, un po' sensibile all'oidio; in stagioni caldo-aride è sensibile alla scottatura degli acini.

Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino intenso, tendente al violaceo, molto di corpo e ricco di colore, alcolico, a contenuta acidità fissa. Vinificato in bianco può dare un ottimo rosato, fruttato, sapido, delicato.

Cloni in moltiplicazione: Uva di Troia VCR1, UBA49G, UBA52N, UBA53N.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Uva di Troia VCR448.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	9.887	5.685	3.031	1.781	2.059

UVA DI TROIA VCR1

Origine: Andria (BA)

Anno di omologazione: 1992



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

Potenziale enologico: dà vini di acidità fissa elevata, di buon corpo e colore; ottima la struttura; migliorano con l'affinamento in botte. Vinificati in bianco si prestano alla produzione di rosati; al taglio conferiscono colore, struttura e profumo.

ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● VCR1

