

REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

VITE TOSTOLELLO

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero Iscrizione: 49	
Famiglia: <i>Vitaceae</i> Juss.	
Genere: <i>Vitis</i> L.	
Specie: <i>vinifera</i> L.	
Nome comune della varietà: Vite Tostolello	
Significato del nome comune della varietà	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Elevato	
Area tradizionale di diffusione Coltivato nel territorio del Comune di Amelia.	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i>	
Data inserimento nel registro	Ultimo aggiornamento scheda
01/07/2019	
Ambito locale	Comune di Amelia
Modica quantità	10 barbatelle



Conservazione *ex situ*

Cenni storici, origine, diffusione

L'area di diffusione del vitigno Tostolello è il comprensorio dell'amerino. Riguardo i cenni storici non sono emersi scritti o testimonianze documentali della sua presenza nel passato. In una miscellanea dei primi del 1900 dal titolo "Vario grado di resistenza opposta dai vitigni dell'Umbria all'oidio ed alla peronospora" il Bertazzoni cita il vitigno "Tostela", ma allo stato attuale non è possibile affermare se abbia attinenza con il Tostolello.

Importanti invece le testimonianze raccolte in loco. Le piante madri provengono da un vigneto impiantato a inizi del 1900 con le cv localmente coltivate ad Amelia in quell'epoca.

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

La cultivar Tostolello è presente soltanto in Umbria ed in particolare nel Comune di Amelia.

Descrizione morfologica

FOGLIA: pentagonale, trilobata, con seni peziolari ad U.

GRAPPOLO: composto e medio spargolo.

ACINO: sferoidale, con buccia di spessore medio e pruina leggera.

Caratteristiche agronomiche

Il Tostolello può essere considerato un vitigno a germogliamento precoce, poiché il 50% delle gemme germogliano entro marzo. Il suo ciclo vegeto-produttivo dura circa 172 giorni. Il tostolello è un vitigno che ha dimostrato avere una buona resistenza nei confronti di stress idrici, termici e radiativi.

EPOCA GERMOGLIAMENTO: 25 marzo.

FIORITURA: 20 Maggio

INVAIATURA: 22 Agosto

VENDEMMIA: 13 Settembre

ATTITUDINI AGRONOMICHE E CULTURALI

FERTILITÀ DELLE GEMME BASALI: media.

PRODUTTIVITÀ: medio-alta.

POTATURA: si adatta anche al cordone speronato, molto meglio se lunga (es. Guyot e capovolto).

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Produzione e caratteristiche del mosto alla vendemmia

La fertilità delle gemme è risultata media e la produttività decisamente buona, imputabile soprattutto ad un elevato peso medio dei grappoli (Tab. 1).

Nel mosto prodotto da uve Tostolello è stata riscontrata una sufficiente concentrazione zuccherina ed in acidi organici ed buon livello di pH, così come la concentrazione in azoto prontamente assimilabile dai lieviti (APA) molto importante ai fini del profilo aromatico del vino finito.

Tabella 1. Parametri produttivi e caratteristiche dei grappoli e degli acini e composizione dell'uva alla vendemmia

Parametri	Tostolello
Fertilità delle gemme (grappoli/gemma)	1,12
Grappoli/ceppo (n°)	12,0

Produzione (kg/ceppo)	4,7
Peso medio grappolo (g)	390
Peso medio acino (g)	2,20
Acini/grappolo (n°)	175
Solidi solubili totali (°Brix)	20,8
Acidità titolabile (g/l)	7,5
pH del mosto	3,19
APA (mg/l)	163

Utilizzazione

Il vino prodotto da uve di Tostolello ha dimostrato buone attitudini, concernenti l'acidità ed il profilo aromatico, atte a costituire un vino specifico e per alcune caratteristiche anche riconoscibile.

Attitudini enologiche

La gradazione alcolica di Tostolello è risultata intorno ai 12,3 % vol., mentre i valori di pH e di acidità totale rientrano nella media (Tab. 2)

Tabella 2. Composizione del vino

Parametri	Tostolello
Alcol (% vol.)	12,30
Acidità totale (g/l)	5,73
pH	3,09
Acidità volatile (g/l)	0,38

A livello di caratteristiche sensoriali, il vino di Tostolello ha dimostrato di avere un aspetto cromatico positivo, giallo paglierino con riflessi leggermente verdi. Ha evidenziato inoltre, un profilo olfattivo caratterizzato da note erbacee e floreali ed un aspetto gustativo contrassegnato da un'ottima acidità, secco, persistente e poco amaro.

Utilizzazione gastronomica

Bibliografia di riferimento

Cartechini A., Palliotti A., 1994. La situazione ampelografica umbra. *Vignevini* 5: 41-44.

Palliotti A., 2008. Bacca nera, bacca bianca. *Umbria Agricoltura* 23: 31-32.

Moretti G., Cartechini A., Seghetti L., 1993. Realtà e proposte viticole per il miglioramento dei vini umbri. *L'informatore Agrario* 44: 55-63.

Palliotti A., Cini R., 2013. Recupero, salvaguardia e valorizzazione dei vitigni minori dell'Amerino. In "Tra antiche mura.....uno scrigno di ricchezze. Il territorio di Amelia ed i suoi frutti". Collana "I Quaderni della Biodiversità" N. 2. (Edizioni 3A-PTA), pag. 148-165.