

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Palma

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Nome: Palma B.

Codice: 927

Sinonimi ufficiali:

Annotazioni: Uve non utilizzabili per i vini a denominazione di origine ex art. 33, comma 6 della legge n.238/2016

Data di ammissione: 10/02/2021, decreto pubblicato sulla G.U. 42 del 20/02/2021

2. INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: - [Omissis]

2.1. Descrizione

Varietà ottenuta in Ungheria per incrocio tra parentale maschile VHR3082-1-42 e parentale femminile Petra. Varietà coperta da privativa comunitaria. Presenta tolleranza a Peronospora e Oidio. Varietà coperta da privativa comunitaria. È stata testata in località Maso Romani ad un'altitudine di 180 m.s.l.m, quindi in fondo valle vicino alla città di Rovereto (TN) e in località Ischia ad un'altitudine di 528 m.s.l.m, su un pendio sopra la riva orientale del lago di Caldonazzo. In entrambi i casi vi è un'alta umidità, in particolare nel secondo, ed è dovuta alla prossimità con l'ambiente lacustre. La tessitura del suolo a Maso Romani si presenta franco-argillosa, mentre a Ischia è tendenzialmente franca.

La varietà si differenzia dalla varietà simile Riesling Italice per le seguenti caratteristiche: 004 - Densità peli striscianti dell'apice - 3)5) media bassa e - 6) media alta per il Riesling Italice; 051 - Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4° foglia) - 3) verde con macchie antocianiche e - 1) verde per il Riesling Italice;

053 - Foglia giovane: densità dei peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore del lembo (4° foglia) - 3-5) nulla o molto bassa e -5) media per il Riesling Italice; 084 - Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo - 1) nulla o molto bassa e -4) media bassa per il Riesling Italice; 228 - Acino: spessore della buccia -7) spessa e 5) media per il Riesling Italice; 103 - Tralcio legnoso: colore prevalente: - 2-3) rosso bruno e - 1-2) giallo bruno per

il Riesling Italice.

Germoglio

001 - Apertura dell'apice (30-60 cm) -5) completamente aperto

002 - Distribuzione della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice -2) assente al margine diffusa

004 - Densità peli striscianti dell'apice - 3)5) media bassa

006 - Portamento (prima della legatura) -3) semi-e retto

007 - Colore del lato dorsale degli internodi -2) verde

008 - Colore del lato ventrale degli internodi -2) verde

Foglia giovane (le prime sei foglie dell'apice, alla fioritura)

051 - Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4° foglia) -1) verde con macchie antocianiche

053 - Foglia giovane: densità dei peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore del lembo (4° foglia) -1) nulla o molto bassa

Foglia adulta

065 - Dimensione del lembo -5) media

067 - Forma del lembo -3) pentagonale

068 - Numero di lobi - 3) cinque

070 - Distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore del lembo -1) assente

071 - Distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo -1) assente

075 - Bollosità della pagina superiore del lembo -5)7) media forte

076 - Forma dei denti -2) entrambi i lati rettilinei

078 - Lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza -3)5) piccoli medi

079 - Grado di apertura/sovrapposizione del seno peziolare. - 3-5) aperto-chiuso

084 - Densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo - 1) nulla o molto

bassa
094 - Profondità dei seni laterali superiori -3)5) po
co profonda media

Infiorescenza

151 - Organi sessuali -3) stami riflessi i e
gineceo completamente sviluppato

Grappolo

202 - Lunghezza (escluso il peduncolo) -3)5)
media corta
204 - Compattezza -7) compatto
206 - Lunghezza del peduncolo del grappolo principale
-5) medio circa 50 mm.

Acino

220 - Lunghezza -3) corto circa 13 mm.
221 - Larghezza -3) stretto circa 13 mm.
223 - Forma -2) sferoidale
225 - Colore della buccia -1) verde giallo
228 - Spessore della buccia -7) spessa
231 - Intensità pigmentazione antocianica della polpa -1)
nulla o molto debole
235 - Consistenza della polpa -2) leggermente
soda
236 - Sapore particolare -1) nessuno

241 - Sviluppo dei vinaccioli -3) completo

2.2. Fenologia

301 - Epoca di germogliamento: simile al testimone Chardonnay
302 - Epoca di fioritura: tre giorni dopo il testimone Chardonnay
303 - Epoca di invaiatura: tre giorni dopo il testimone Chardonnay
304 - Epoca di maturazione: 24 giorni dopo il testimone Chardonnay

Dati Produttivi

Fertilità reale: 1,35
Produzione di uva (Kg/ceppo): 1,34
N° grappoli/ceppo (alla vendemmia): 12,35
502 - Peso medio del grappolo (g): 104
Peso legno potatura (g/ceppo): 616
Indice di Ravaz: 2,17
505 - Tenore in zucchero del mosto (°Brix): 19,9
pH: 3,01
506 - Acidità totale (g/l): 7,0
Acido tartarico (g/l): 8,45
Acido malico (g/l): 1,63
Resistenze
Tolleranza alla Peronospora e all Oidio

2.3. Utilizzazione

Per vinificazione. Buona attitudine alla spumantizzazione.

3. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2011 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2014	240.404	230.767	-	-

* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005