CASCAROLO

Descrizione a cura del Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante

GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	1 – Chiuso 3 – Semi-aperto 5 – Completamente aperto	 ✓
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	1 – Nulla o molto bassa 3 – Bassa 5 – Media 7 – Elevata 9 – Molto elevata	 ✓
OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI	1 – Verde (Sauvignon) 2 – Verde e rosso (Carignan) 3 – Rosso (Riesling)	✓
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	1 – Verde (Sauvignon) 2 – Verde e rosso (Carignan, Riesling) 3 – Rosso (Mourvedre)	✓
OIV 016	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI	1 – 2 o meno (*Vitis vinifera*) 2 – 3 o oltre (*Vitis labrusca*)	✓
OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)	1 – Verde (Silvaner) 2 – Giallo (Carignan) 3 – Bronzato (Pinot nero) 4 – Ramato-rosso (Chasselas)	✓
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE(4°foglia)	1 – Nulla o molto bassa (Rupestrisi du Lot) 3 – Bassa (Muscat a petit grains) 5 – Media (Merlot, Riesling) 7 – Elevata (Furmint) 9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)	✓ ✓
OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo 2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto 3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato 4 – Stami reflessi e gineceo completamente sviluppato	 ✓

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegagione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	1 – Cordiforme (Petit verdot) 2 – Cuneiforme (Merlot) 3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera) 4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling) 5 – Reniforme (Rupestris du lot)	 ✓
OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	1 – Uno (foglia intera) 2 – Tre (Chenin) 3 – Cinque (Riesling, Barbera) 4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon) 5 – Oltre 7	 ✓ ✓

OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	1 – Assente (Garnacha tinta) 2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.) 3 – Fino a 1° biforcazione 4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo) 5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)	✓
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot) 3 – Bassa (Sangiovese, Gamay) 5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega) 7 – Elevata (Merlot) 9 – Molto elevata (*V. amurensis*)	✓ ✓
OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI	1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis) 2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.) 3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon) 4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega) 5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)	✓
OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/ SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	1 –Molto aperto (Rupestris du lot) 3 – Aperto (Sangiovese, Merlot) 5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.) 7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling) 9 – Molto sovrapposto (Traminer)	✓ ✓
OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE	1 – A U (Merlot) 2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri) 3 – A V (Gamay, Riesling)	✓
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	1 – Assenti (Chasselas) 9 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)	✓
OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE	1 – Non delimitata (Chasselas) 2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.) 3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)	✓
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	1 – Assenti (Chasselas) 9 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)	✓
OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	1 – Nulla o molto bassa (Chassselas) 3 – Bassa (Chardonnay, Gamay) 5 – Media (Cabernet Sauvignon) 7 – Elevata (Barbera) 9 – Molto elevata (Isabella)	✓
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay) 3 – Bassa (Gamay) 5 – Media (Clarette) 7 – Elevata (Barbera) 9 – Molto elevata (*Vitis cinerea*)	 ✓ ✓

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	1 – Molto corto (fino a 80 mm) 3 – Corto (circa 120 mm: Traminer) 5 –Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera) 7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano) 9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)	 ✓
OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA	1 – Molto spargolo (Uva rara) 3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino) 5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa) 7 – Compatto (Barbera, Sauvignon) 9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)	 ✓ ✓

OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA	1 – Cilindrico (Barbera) 2 – Conico (Schiava grossa) 3 – A imbuto (Trebbiano toscano)	✓

ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)

OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	1 – Molto corto (< 8 mm: Corinto nero) 3 –Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling) 5 –Medio (~ 18 mm: Schiava grossa) 7 – Lungo (~ 23 mm: Italia) 9 – Molto lungo (> 28 mm: Cardinal)	 ✓
OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA	1 – Molto stretto (< 8 mm: Corinto nero) 3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling) 5 –Medio (circa 18 mm) 7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria) 9 –Molto largo (> 28 mm: Cardinal)	 ✓
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling) 2 – Sferoidale (Chasselas) 3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.) 4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire) 5 – Cilindrico (Khalili belyi) 6 – Troncovoidale 7 – Ovoidale (Bicane) 8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria) 9 – Corniforme (Santa Paula) 10 – Fusiforme	 ✓ ✓
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	1 – Verde-giallo (Chasselas) 2 – Rosa (Chasselas rosè) 3 – Rosso (Chasselas rouge) 4 – Grigio (Pinot grigio) 5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal) 6 – Blu-nero (Pinot nero)	✓
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero) 3 – Debole (Gamay de Bouze) 5 – Media (Gamay de Chaudenay) 7 – Forte (Alicante Bouschet) 9 – Molto forte	✓
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	1 – Nessuno (Trebbiano toscano) 2 – Aroma moscato (Moscato) 3 – Aroma foxy (Isabella) 4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.) 5 – Aroma diverso dai precedenti	✓
OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	1 – Nessuno (Corinto nero) 2 – Incompleto (Sultanina) 3 – Completo (Riesling)	 ✓