



Rondinella n.

Origine

Varietà diffusa nelle zone del Valpolicella e Bardolino (VR) dove entra negli uvaggi dei rispettivi vini a DOC e DOCG. Di origine sconosciuta, è probabilmente arrivata nel veronese nel XIX secolo. Il nome pare derivi dal colore della bacca che assomiglia alla livrea del piumaggio delle rondini.

Caratteristiche ampelografiche

Portamento: semieretto.

Apice del germoglio: aracnoideo, verde-giallastro con sfumature rosa al margine.

Foglia: medio-grande, pentagonale, quinquelobata con seni superiori ed inferiori molto profondi; seno peziolare a U oppure a lira; lembo sottile e piano.

Grappolo: piramidale con 1 o 2 ali evidenti, di media grandezza (160-200g) e compattezza.

Acino: sferoidale, medio anche se spesso di grandezza irregolare; buccia ricca di pruina, nero-violacea.



Caratteristiche fenologiche e produttive

Vitigno molto vigoroso di germogliamento medio e maturazione medio-tardiva. La fertilità delle gemme piuttosto elevata, unita ad un peso del grappolo medio, garantisce produzioni abbondanti e costanti.

Si adatta a diverse forme di allevamento espanse con potature preferibilmente medio-lunghe e ricche.

Ha un'elevata tolleranza alle principali crittogame, ad eccezione del mal dell'esca. Buona la resistenza alla siccità e alla clorosi ferrica.



Selezione clonale

Le caratteristiche migliorative ricercate sono l'omogeneità di colore degli acini, la minore compattezza dei grappoli, la buona composizione delle uve.

Cloni omologati

Clone	Costitutore*	Anno omologazione	Produttività	Potenziale qualitativo	Utilizzazione (destinazione)	Sensibilità alla botrite
RAUSCEDO 1	2	1969	M-E	M-A	N-B-P	P
ISV-CV 73	1; 17	1980	M	M-A	N-B-P	P
ISV-CV 76	1; 17	1980	M-E	M	N-B-P	P
ISV-CV 23	1; 17	1991	E	M	N-B-P	P
VCR 32	2	2002	M-R	M-A	M-P	P
VCR 38	2	2002	M-R	M-A	M-P	P

* vedasi elenco costitutori a pag. 12

Legenda: **Produttività:** Ridotta, Media, Elevata; **Potenziale qualitativo:** Basso, Medio, Alto
Utilizzazione: Novelli, Breve invecchiamento o d'annata, Medio invecchiamento, Lungo invecchiamento, Passito, Spumanti
Sensibilità alla Botrite: Sensibile, Mediamente sensibile, Poco sensibile