



Biancame

Origine e cenni storici

Le origini di questo vitigno sono sconosciute; secondo alcuni autori risulterebbe un biotipo di Trebbiano Toscano. Secondo altri sarebbe invece discendente del vitigno Greco. I vini prodotti da queste uve sembrano citati già nel secondo secolo a.C. da Tacito. Andrea Bacci ne parla nel suo *Naturalis Historia* del 1596.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Bianchello, Greco bianchello, Greco bianco, Balsamina bianca, Morbidella, Biancone.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Questo vitigno viene coltivato nelle colline della zona del fiume Metauro in provincia di Pesaro Urbino e in alcune zone della provincia di Rimini. Con queste uve viene prodotto il tipico vino marchigiano a denominazione di origine *Bianchello del Metauro*; in Romagna viene prodotto il DOC *Colli di Rimini Biancame*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio a ventaglio, lanuginoso, medio, verde biancastro.

Foglia adulta grande, pentagonale, pentalobata; seno peziolare chiuso a lobi sovrapposti; pagina superiore bollosa, glabra, verde con lembo ondulato, pagina inferiore lanuginosa. Picciolo glabro grosso, verde di media lunghezza.

Grappolo alato, biforcuto, cilindrico-conico, mediamente spargolo, medio-grande, piramidale, semi-serrato.

Acino medio, sferoidale con buccia giallastra leggermente pruinosa, poco consistente, sottile.

Fenologia

Germogliamento: medio-tardivo

Fioritura: media

Invaiaura: media

Maturazione: medio-tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione			X
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	

Esigenze ambientali e colturali

Risulta idoneo alla coltivazione in terreni di media fertilità caratterizzati da limitata siccità estiva. Si adatta a differenti forme di allevamento e tipologie di potatura.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Questo vitigno presenta discreta tolleranza nei confronti di oidio e peronospora, risulta sensibile ai marciumi. Risulta discretamente tollerante nei confronti di gelate primaverili dato il germogliamento tardivo.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
17-20	3,2-3,5	5,5-8,0			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Dalla vinificazione di queste uve si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dai delicati sentori floreali e fruttati, dal gusto fresco ed asciutto.