



Colorino

Origine e cenni storici

Di sicura origine toscana, sin da tempi remoti, sembra (De Astis, 1937) sia frutto della progressiva domesticazione da viti selvatiche. Per questo motivo è stato spesso accomunato al *Lambrusco*.

Quello descritto e considerato di maggior pregio, è quello originario delle colline del Valdarno (*Colorino di Valdarno*). Il nome del vitigno è dato all'abbondante colore contenuto nella buccia e non dal succo che è invece incolore.

Per molti decenni, questo vitigno è stato adoperato in forma appassita come compagno del *Sangiovese*, per dare maggior colore al *Chianti*.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Abrostino, Abrusco, Colore, Colorino di Valdarno, Lambrusco.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Vitigno diffuso in tutto il centro Italia, in particolare in Umbria e Toscana; in quest'ultima regione vengono coltivati due biotipi: il *Colorino di Valdarno* con foglie e tralci con evidenti sfumature rossastre ed un altro, dai germogli non rossi e dall'uva più scarica nel colore. È coltivato soprattutto nelle province di Firenze, Siena, Arezzo, Pistoia; è presente anche in Romagna, Umbria, Marche, Lazio e Liguria. Il *Colorino* può essere utilizzato in percentuale limitata all'interno delle DOC *Lago di Corbara, Rosso Orvietano, Colli Lucchesi e Montecarlo*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, lanuginoso, di colore verde rossastro.

Foglia adulta medio-piccola, orbicolare, trilobata o quinquelobata. Lembo piano, leggermente ondulato, pagina superiore verde con nervature verdi soffuse di rosso.

Grappolo medio-piccolo, conico, con una o due ali, semi-spargolo.

Acino medio-piccolo, sferoidale. Buccia molto pruinosa, spessa, di color nero-violaceo. Polpa dolce, senza colore o rosata.

Fenologia

Germogliamento: medio-precoce

Fioritura: media

Invaiaura: media

Maturazione: media

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	A volte acinellatura dolce		
	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	

Esigenze ambientali e colturali

Produzione media e costante, ottima espressione in terreni argillosi collinari; garantisce livelli qualitativi buoni anche in terreni di fondovalle. Poco adatto a forme di allevamento espanse, mentre ottime sono le prestazioni con allevamento a cordone speronato con 6000-7000 ceppi all'ettaro. Presenta casi di disaffinità con il portinnesto K5BB.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Mediamente resistente ai comuni parassiti della vite.

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
18-21	3,20-3,50	5,5-7,0	1800-2200	2700-3400	

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Vitigno ideale per l'utilizzazione in uvaggi; spesso usato anche per dare colore ai vini, in particolare al *Chianti*. Recentemente grazie ad accurate selezioni clonali, si riesce ad ottenere alcuni risultati di rilievo, utilizzando anche in purezza.

Il vino da esso prodotto è di colore rosso rubino intenso. L'uva di questo vitigno viene anche mescolata ad altre, migliorando sia il colore che il tenore zuccherino del mosto di altre uve rosse.