



# Nasco

## Origine e cenni storici

Secondo l'Acerbi (1825) e poi il Mameli (1933) il nome deriverebbe dal dialettale sardo *nuscu*, che significa muschio, ad indicare il leggero aroma di muschio dell'uva surmatura e del vino vecchio di qualche anno. Prendendo per buona questa ipotesi il Nasco verrebbe coltivato nell'isola già dall'epoca romana come afferma il Zuchini (1935). L'antichità del vitigno è avvalorata dal fatto che si sia diffuso nell'entroterra del porto di Karalis, approdo fenicio da cui si diffusero diversi vitigni. Il Casalis (1833) annovera il *Nascolo* tra i vitigni che nel Cagliaritano danno origine a vini da monovitigno.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Nasco bianco, Resu, Nascu, Ogu de arrana, Nusco, Nuscu.*

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

In purezza va a costituire l'omonima DOC *Nasco di Cagliari* nelle diverse tipologie secco e liquoroso.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* a ventaglio, lanuginoso, di colore verde pallido.

*Foglia adulta* media, orbicolare, quinquelobata. Seno peziolare ad U aperto, seni laterali superiori a U chiuso o semi-chiuso, quelli inferiori a V aperti. Lembo leggermente ondulato a superficie bollosa, lobi revoluti. *Grappolo* medio, cilindro-conico, sovente alato e piramidale, semi-serrato o semi-spargolo per leggero fenomeno di colatura. Rachide verde leggermente sfumato di rosa pallido.

*Acino* medio, sferoidale o subrotondo, buccia mediamente pruinosa, sottile, quasi tenera, di colore giallo dorato, spesso con screzione marrone. Polpa semplice o leggermente aromatica a maturazione avanzata.

### Fenologia

Germogliamento: medio      Fioritura: media  
Invaiaura: media              Maturazione: media

## Attitudini agronomiche

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

## Esigenze ambientali e colturali

Predilige potature corte e sistemi d'allevamento non molto espansi. Esprime al massimo le sue potenzialità in terreni piuttosto sciolti, con clima caldo e asciutto e in posizioni soleggiate. La produzione è generalmente media ma anche abbondante.

## Sensibilità alle malattie e alle avversità

Mediamente resistente a peronospora ed oidio, ed alle avversità climatiche, mediocrementemente resistente alle altre crittogame.

## 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
20-23	3,2-3,3	5,5-6,5			

## Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Utilizzato principalmente nella produzione di vini speciali da dessert; caratterizzato da colore giallo-dorato, sapore dolce con fondo leggermente amarognolo e gradevolmente profumato.