



Pecorino

Origine e cenni storici

Vecchia varietà che sembra d'origine marchigiana come indicato nel Bollettino Ampelografico del 1875. Già diffusa sulla dorsale dei Monti Sibillini si è poi ridotta all'areale ristretto della vallata dell'Arquata. Recuperata recentemente fino al rilancio attuale. Testimonianze storiche in Di Rovasenda (1877), Marzotto (1925), Bruni (1962). I diversi sinonimi denunciano le aree di coltivazione.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Dolcippolla, Iuvino, Forconese, Mosciolo, Moscianello, Norcino, Pecorina, Pecorino di Osimo, Pecorino di Arquata, Pecorina Arquatanella, Arquitana, Norcino, Promotico Vecià, Vissanello.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Varietà che ha larga diffusione nelle zone preappenniniche della provincia di Ascoli Piceno e in quelle confinanti di Perugia e dell'Aquila. Nella zona più a sud delle Marche, nelle colline della provincia di Ascoli Piceno, tra i fiumi Aso e Tronto, concorre alla DOC *Falerio dei Colli Ascolani* e alla DOC *Offida*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio aperto, sub-lanuginoso, verde chiaro con leggera bronzatura sui bordi.

Foglia adulta medio-piccola, orbicolare, intera o trilobata. Seno peziolare a lira chiusa con bordi sovrapposti, seni laterali superiori a V aperti o semi-chiusi, quelli inferiori quando presenti appena accennati. Lembo leggermente bollosa con profilo a gronda, lobi ondulati.

Grappolo medio, cilindrico o cilindro-conico, a volte provvisto di un ala, semiserrato o semi spargolo.

Acino medio piccolo, sferico, con buccia sottile e mediamente consistente, mediamente pruinosa, colore dell'epidermide gialla a volte screziata marrone, polpa succosa con un buon aroma.

Fenologia

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

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X	X	
Aspetti fisiologici	Può presentare leggera colatura o acinellatura		

	alta	media	bassa
Vigoria		X	X
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme			X

Esigenze ambientali e colturali

Si adatta bene a forme di allevamento espanse con potatura media. Non presenta particolari esigenze per il terreno e clima, adattandosi anche a terreni di montagna aridi e magri; data la precocità della maturazione dell'uva e la altre attitudini è consigliata la sua diffusione nelle zone di alta collina.

La produzione è media e non sempre costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Buona la resistenza alle avversità climatiche. Buona tolleranza alla peronospora e scarsa all'oidio, media la resistenza al marciume dell'uva.

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	3,1-3,4	6,5-9,0			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Esclusivamente per la vinificazione.

Nella zona più a sud delle Marche si ottiene un vino di colore giallo paglierino scarico, con vivaci riflessi verdognoli, con buona vena acida, non molto corposo dal sapore lievemente amarognolo, fresco e persistente.

Se ci spostiamo più a sud, in Abruzzo, il vitigno sembra quasi trasformarsi ed in questa metamorfosi, dovuta sicuramente alla diversa natura del suolo, ai metodi di coltivazione della vite ed alla vinificazione, troviamo un vino dal colore giallo paglierino, tendente al dorato, con profumi molto originali, aroma fruttato, floreale e speziato; in bocca è fresco, gusto delicato, con buona struttura e finale persistente, adatto ad invecchiamento in bottiglia.