



Prosecco e Prosecco lungo

Origine e cenni storici

Nelle colline intorno a Conegliano nei secoli XV-XVII era presente una produzione ed una viticoltura di sicuro pregio molto conosciuta nei maggiori mercati del tempo, ma non compariva ancora il nome *Prosecco* (Calò et al., 1999). Risale al 1773 la prima volta in cui il Villafranchi nomina questo vitigno tra quelli coltivati nella zona di Conegliano. Il *Prosecco tondo* è più produttivo e quindi sostituì progressivamente nel passato l'originario *Prosecco* dall'acino lungo e di maggiore qualità. All'interno della popolazione dei *Prosecchi* esistono diversi biotipi che, da quanto emerso da recenti ricerche (Calò et al., 1999), sarebbero riconducibili a due vitigni distinti e denominati *Prosecco lungo* e *Prosecco tondo*.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Per il Prosecco: *Prosecco bianco, Glera, Serprina, Prosecco nostrano*

Per il Prosecco lungo: nessuno.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Uva utilizzata esclusivamente per la vinificazione; viene vinificata spesso insieme ad altri vitigni a bacca bianca. Nelle DOC quali *Bagnoli, Breganze, Colli di Conegliano, Colli Euganei, Gambellara, Montello, Colli Asolani, Piave, Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene Cartizze* entra come Prosecco.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, di colore bianco, cotonoso con lievi sfumature rosee.

Foglia adulta grande, pentagonale, trilobata. Seno peziolare poco aperto o chiuso a V leggermente stretto, seni laterali poco profondi, chiusi o aperti.

Grappolo

Prosecco: medio-grande, piramidale allungato, alato (due ali), spargolo.

Prosecco lungo: medio, tronco-piramidale, per lo più semplice, mediamente compatto o compatto.

Acino

Prosecco: medio, sferoidale con buccia pruinosa, sottile ma abbastanza consistente, di color giallo dorato, leggermente punteggiato.

Prosecco lungo: medio, sub-ellittico o ellittico. Buccia pruinosa, leggermente spessa, consistente, di colore dorato carico tendente al rosato, punteggiata. Polpa di sapore erbaceo speciale.

Fenologia

Germogliamento: precoce

Fioritura: precoce

Invaiaatura: media

Maturazione: media (leggerm. più precoce per il *Prosecco lungo*)

Attitudini agronomiche

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

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

Esigenze ambientali e culturali

Le due varietà prediligono terreni collinari, non troppo asciutti, zone senza ritorno di freddo in primavera. La forma di allevamento che più confà a questo vitigno è a controspalliera con potature invernali lunghe; necessita inoltre di potature estive.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Scarsamente sensibile al marciume acido mentre presenta maggiore sensibilità ad oidio e peronospora. Sensibile a colatura ed acinellatura nelle annate sfavorevoli. Presenta sensibilità ad acari, cicaline e tignole; sensibile inoltre alla flavescenza. Poco resistente alle brinate primaverili ed alla siccità estiva.

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
16-18	3,2-3,3	7,5-9,0			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Da queste uve si ottengono vini di color giallo paglierino più o meno intenso, dai sentori fruttati e floreali. Il sapore è fresco e gradevolmente amarognolo. Può essere vinificato nelle versioni secca, amabile e frizzante.