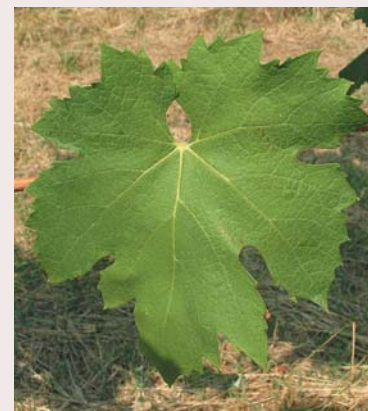




Riesling italico

Origine e cenni storici

Nelle zone di coltivazione mancano notizie storiche che ne raccontino l'origine. Probabilmente proveniente dal centro Europa, è arrivato in Italia alla fine del XVIII secolo.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Rismi, Risli, Riesli (in Italia).

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

In Italia è particolarmente diffuso nell'Oltrepò Pavese, in Emilia Romagna, in Trentino e in Friuli Venezia Giulia dove si contano numerose DOC in cui partecipa in purezza o in miscela con il *Riesling renano*. Tra le DOC e DOGC più rappresentative troviamo: *Oltrepò Pavese, Garda, Alto Adige, Trentino, Valdadige, Friuli Isonzo*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, lanuginoso, di colore verde-biancastro con bordi giallo dorati.

Foglia adulta media, orbicolare, trilobata o intera. Seno peziolare a V-U con i bordi che non sempre si avvicinano, seni laterali appena accennati a V. Lembo leggermente ondulato, pagina superiore glabra di colore verde chiaro lucida, quella inferiore aracnoidea.

Grappolo piccolo, tozzo, cilindrico, spesso con un'ala, compatto.

Acino medio-piccolo, sferoidale. Buccia pruinosa, sottile, consistente, di colore giallo dorato verdognolo, sapore semplice e dolce.

Fenologia

Germogliamento: medio-tardivo

Fioritura: media

Invaiaatura: media

Maturazione: media

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Acinellatura, sensibile a magnesio carenza e clorosi ferrica		
	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme		X	

Esigenze ambientali e colturali

I terreni più idonei sono quelli di media fertilità, freschi, non particolarmente argillosi o calcarei, di giacitura collinare o pedocollinare. La produzione è media, a volte irregolare, potatura corta o medio-corta, non si adatta a forme di allevamento espanse. Tende a dare mosti poveri in acidità per cui è inadatto per terreni troppo caldi e soleggiati.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Sensibile all'oidio, alla peronospora, sensibile ai marciumi in generale (botrite e marciume acido), soprattutto in ambienti sfavorevoli. Buona adattabilità alle gelate primaverili ed al vento, media alla siccità.

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	3,2-3,7	5,0-7,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Impiegato sia per la produzione di vini fermi che di spumanti. Dalla sua vinificazione si ottiene un vino giallo paglierino con sfumature verdi, sentori fruttati e floreali al naso, spesso piatti e poco persistenti, per carenza di acidità. In terreni argillosi e freschi può avere acidità più alte e quindi risultare più fresco ed elegante. Può avere retrogusti amari.