



Rondinella

Origine e cenni storici

Vitigno facente parte dell'uvaggio per la produzione dell'Amarone. Scarse le notizie sulle sue origini e vista la carenza di documenti storici è presumibile che sia arrivato in Veneto solo nel secolo XIX. Poche sono le sinonimie a confermare tale teoria. Probabilmente il suo nome è legato alla colorazione della bacca, simile al piumaggio scuro della rondine.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Nessuno conosciuto.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Diffuso in Valpolicella, soprattutto, e nella zona del Bardolino, in provincia di Verona.

Generalmente partecipa con altre uve locali alle DOC *Valpolicella* e *Bardolino*, *Garda orientale*, *Valdadige*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, aracnoideo, di colore verde giallastro con bordi con sfumature rosa.

Foglia adulta medio-grande, pentagonale, profondamente quinquelobata. Lembo sottile, piano, con lobi molto marcati, piani.

Grappolo medio, piramidale, alato (una o due ali abbastanza evidenti), mediamente compatto.

Acino medio, non sempre di grandezza regolare, sferoidale. Buccia molto pruinosa, di medio spessore e consistenza, di colore nero violaceo. Polpa semplice, dolce.

Fenologia

Germogliamento: medio

Fioritura: media

Invaiaura: media

Maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	

Esigenze ambientali e colturali

Vitigno abbastanza rustico, non richiede terreni particolari per la sua adattabilità alle diverse situazione pedo-climatiche dell'areale di coltivazione. Predilige forme di allevamento espanse con potatura lunga, con appropriati accorgimenti può essere coltivato pure con forme di allevamento più ridotte e a maggiori investimenti per ettaro.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Elevata tolleranza alle principali crittogame (peronospora, oidio, botrite e marciume acido), sensibile al mal dell'esca. Scarsa sensibilità agli acari, cicaline e tignole. Abbastanza resistente 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
18-21	3,2-3,6	5,0-7,0	400-800	2200-2800	

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

In purezza dà un vino di colore rosso rubino scarico, non molto corposo, di discreta acidità, poco tannico, sapido, armonico, dal profumo fruttato gentile ed intenso.