



Semidano

Origine e cenni storici

Le origini di questo vitigno sono tuttora sconosciute; potrebbe essere stato introdotto in tempi remoti insieme ad altri vitigni tramite gli approdi di Karalis e Nora. In seguito alla comparsa della fillossera il *Semidano* è stato quasi completamente sostituito dal *Nuragus*, caratterizzato da maggiore produttività e resistenza nei confronti delle principali crittogame. Si ritrova nel Manca (1780), nel Cettolini (1898) e nel Moris (1837).



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Laconarzu, Semidanu, Arvusiniagu, Migiu o Mizu, Semidana bianca.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Questo vitigno viene coltivato tradizionalmente nel Campidano di Oristano. Entra a far parte dei disciplinari DOC *Sardegna Semidano* nelle versioni *Spumante, Passito e Superiore*, e della DOC *Mogoro*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio medio, cotonoso, di colore verde biancastro con orli carminati.

Foglia adulta media, orbicolare, quinquelobata. Seno peziolare a lira chiuso. Pagina superiore glabra, inferiore cotonosa, lembo ondulato a superficie bollosa, lobi revoluti.

Grappolo medio, cilindro conico o piramidale spesso alato, semiserrato o serrato.

Acino medio, sferoidale, buccia di medio spessore, consistente, molto pruinosa, epidermide di colore giallo ambrate.

Fenologia

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

Risulta idoneo a quasi tutti i tipi di terreno e di clima. Le forme di allevamento più indicate sono quelle a media espansione, con potatura medio-corta. Presenta produzione modesta e incostante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Presenta scarsa tolleranza nei confronti delle principali crittogame. Sensibile alle avversità meteorologiche.

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
17-18	3,2-3,3	5,5-6,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Da queste uve si producono vini di colore giallo paglierino dai sentori fruttati, delicati, mediamente alcolici, asciutti, sapidi e freschi. Vinificato raramente in purezza, solitamente entra in uvaggio insieme ad altre varietà bianche locali.