



Uva di Troia

Origine e cenni storici

Secondo la leggenda l'origine di questo vitigno potrebbe essere legata alla città di Troia in Asia minore, dalla quale potrebbe essere stato importato dagli elleni ai tempi della Magna Grecia. Più probabilmente il nome richiama Troia, paese della provincia di Foggia oppure la cittadina di Cruja situata sulla vicinissima costa albanese.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Barlettana, Uva di Canosa, Tranese, Nero di Troia, Troiano, Vitigno di Barletta, Uva di Barletta, Uva della Marina.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Questo vitigno viene diffusamente coltivato nelle province di Brindisi, Foggia e Bari, nonché lungo tutta la zona litoranea pugliese. Entra in uvaggio nelle DOC *Cacc'e mmitte di Lucera, Castel del Monte, Rosso Canosa, Rosso Barletta, Rosso di Cerignola.*

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, setoloso, di colore verde bronzato.

Foglia adulta media, pentagonale, quinquelobata. Seno peziolare ad U o lira con bordi sovrapposti. Pagina superiore glabra, inferiore lanuginosa, lembo piano, spesso, lobi leggermente involuti.

Grappolo grosso, piramidale, semplice o alato, mediamente compatto.

Acino medio, sferoidale. Buccia pruinosa, spessa e consistente, quasi coriacea, colore dell'epidermide violetto. Polpa poco carnosa, difficile separazione dell'acino dal pedicello.

Fenologia

Germogliamento: medio-precocce
Invaiaatura: medio-precocce

Fioritura: medio-precocce
Maturazione: media

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 culturali

Questo vitigno non presenta particolari esigenze sotto l'aspetto podologico, è quindi idoneo a diversi tipi di terreno. Si adatta a differenti forme di allevamento e potatura, risulta mediamente produttivo.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Presenta media tolleranza nei confronti di oidio, scarsa resistenza a peronospora. Grazie all'elevata consistenza della buccia sopporta bene le intemperie. Mostra sensibilità al vento caldo, tipico delle zone meridionali.

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
19-21	3,2-3,4	4,5-6,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Da queste uve si ottengono vini di colore rosso rubino, dai sentori vinosi, di buon tenore alcolico, di corpo. Solitamente vengono utilizzati nei tagli per apportare colore.