



d'Arapri



UVA DI TROIA

Scheda Ampelografica

Sinonimi

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

Origine e cenni storici

Il vitigno, fra i più antichi e caratteristici della Puglia Centro-Settentrionale, potrebbe essere originario dell'Asia Minore (Troia) e giunto in Puglia durante la colonizzazione ellenica, oppure il suo nome potrebbe derivare dal centro pugliese in provincia di Foggia (Troia) o ancora dalla città albanese di Cruja, vernacolizzato in Troia.

Principali caratteri ampelografici

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

Foglia: media pentagonale, quinquelobata. Seno peziolare ad U o a lira con bordi a volte sovrapposti; seni laterali sia superiori che inferiori a lira. Pagina superiore glabra, inferiore lanuginosa, lembo piano e spesso con lobi leggermente involuti.

Grappolo: medio, piramidale, semplice o alato, mediamente compatto.

Acino: medio, sferoidale, con buccia pruinosa, spessa e consistente, quasi coriacea, con colore dell'epidermide del violetto. Polpa poco carnosa.

Fenologia

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di fioritura: media.

Epoca di invaiatura: media.

Epoca di maturazione: media-tardiva.

Isoenzimi

GPI: 3

PGM: 1

Attitudini agronomiche e colturali

Vigoria: buona.

Peso medio del grappolo: 210 g (min 130- max 320).

Peso medio acino: 2,4 g (min 2,1 g - max 2,7 g).

Numero semi per acino: 1-2.

Peso medio rachide: 12 g.

Fertilità delle gemme: generalmente 2.

Fertilità potenziale: 1,9.

Fertilità reale: 1,6.

Esigenze ambientali e colturali

Mediamente produttivo, non presenta nei climi caldi particolari esigenze di terreno. Si adatta ad ogni forma di allevamento e potatura.

Sensibilità a malattie ed avversità

Poco resistente alla peronospora, lo è di più all'oidio ed alle intemperie. E sensibile al vento caldo, il Favonio, tipico delle zone meridionali.

Caratteristiche chimiche del vino

Grado alcolico: 11 - 14,5 vol. %.

pH: 3,2 - 3,5.

Acidità totale: 4,5 - 8 g/l.

Utilizzazione enologica e caratteristiche sensoriali del vino

La sua uva è esclusivamente utilizzata per la vinificazione. Si ottiene vino dal colore rosso rubino con riflessi aranciati, di corpo, alcolico, di contenuta acidità fissa, con profumo vinoso, asciutto ed armonico, di sapore neutro.

Importanza economica e distribuzione geografica

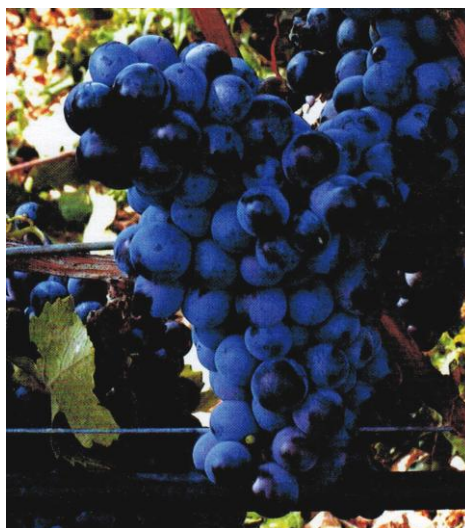
Il vitigno è tradizionalmente presente in Puglia, particolarmente nel centro-nord della regione, ed è iscritto fra le varietà idonee alla coltivazione nelle diverse province pugliesi.

Viene utilizzato per la produzione dei vini a DOC *Castel del Monte, Rosso di Cerignola, Orta Nova, Cacc'è Mitte di Lucerà, Rosso Barletta, Rosso Canosa, San Severo.*

UVA DI TROIA



FOGLIA



GRAPPOLO



CEPPO