

Vite

Vitis vinifera L.



Vite Antinello



- **Germoglio alla fioritura:** estremità aperta; portamento eretto; lato dorsale degli internodi di colore verde con striature rosse; viticci distribuiti sul tralcio in maniera discontinua; foglia giovane di colore verde-rosato con forte densità dei peli striscianti tra nervature della pagina inferiore.
- **Foglia adulta:** dimensione molto elevata; profilo a coppa; forte bollosità della pagina superiore del lembo.
- **Infiorescenza:** fiore ermafrodita; alto numero di infiorescenze per germoglio; alta fertilità delle gemme basali del germoglio.
- **Grappolo a maturità:** media lunghezza e compattezza; peduncolo medio-lungo; forma conica; L'acino a maturità ha dimensione medio-grande; forma ovale; epidermide di colore verde-giallo con sfumature rosa; polpa non colorata; media consistenza della polpa.

Caratteristiche tecnologiche:

Elevata vigoria del tralcio media produzione di uva per m²; L'Antinello presenta le fasi di germogliamento, invaiatura e maturazione in epoca media mentre la sola fase della fioritura risulta leggermente anticipata in epoca precoce.

La fertilità risulta molto elevata con un valore medio di due grappoli per gemma. Evidenzia una notevole attitudine all'accumulo di zuccheri senza subire un repentino crollo dell'acidità in fase di maturazione tecnologica.

Il vino è caratterizzato da una colorazione giallo paglierino chiaro, abbastanza intenso, limpido, presenta una discreta intensità olfattiva caratterizzata soprattutto da note floreali (rosa, violetta) ed erbacee a base di erba fresca, fieno e anche mandorla dolce, mentre lievi ma molto piacevoli sono i sentori fruttati, soprattutto albicocca e pesca. La buona alcolicità e struttura sono accompagnate da un ottimo equilibrio e persistenza gustativa, per cui il vitigno si presta molto bene come base per vini da pasto da accompagnare preferibilmente con pietanze a base di pesce.

Storia e curiosità:

Nella zona di originaria elezione, un ben delimitato territorio a sud di Bari, compreso tra i comuni di Conversano, Rutigliano e Turi, sono presenti alcuni ceppi del vitigno Antinello, un tempo diffuso su più vaste superfici in provincia di Bari, Brindisi e Taranto. L'Antinello, riportato anticamente in bibliografia con il nome di Antonello (D. Froio, 1883), è un vitigno autoctono minore presente ormai in pochi vecchi vigneti pugliesi, quasi sempre in consociazione a vitigni di maggiore diffusione. I fratelli Colletta dell'omonima azienda vitivinicola, che ne conservano alcuni ceppi condotti a pergolato a Conversano, ricordano che "veniva vinificato in quota del 20%, in uvaggio con vitigni aromatici quali la malvasia locale (la bianca classica) e toscana (malvasia lunga). Veniva difficilmente vinificato in purezza, perché più adatto agli uvaggi e alle preparazioni enologiche tipiche pugliesi.

Sinonimi/denominazione dialettale:
Antinello rosa (Conversano - Ba).



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

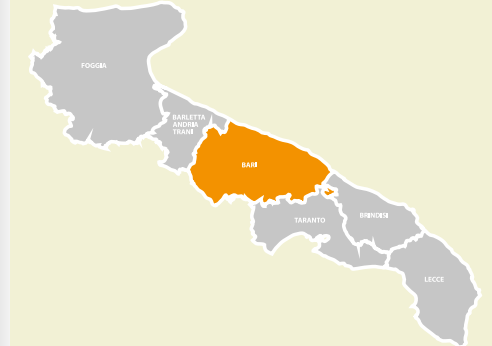
9-18

19

< 9



Ambito locale di riferimento: Provincia di Bari, in particolare areale attorno al comune di Conversano (Ba).



Luogo di conservazione:

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura Basile Caramia, Locorotondo (BA).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA