

Caratteristiche distintive dei vitigni coltivati in Puglia per la produzione dei vini rosati

Laura de Palma¹, Luigi Tarricone², Vittorino Novello³

¹ Dip. Scienze Agro-Ambientali, Chimica e Difesa Vegetale – Università degli Studi di Foggia

² CRA-UTV Unità di ricerca per l'uva da tavola e la vitivinicoltura in ambiente mediterraneo, Turi (BA)

³ Dip. Colture Arboree – Università degli Studi di Torino, Grugliasco (TO)

Introduzione

Secondo la tradizione, l'origine dei vini rosati risale alle antiche civiltà greca e romana presso cui era diffuso l'ottenimento di vini "lacrima", ovvero da mosti spillati senza contatto con le bucce, servendosi di uve raccolte in sacco o grappoli lasciati all'autocompressione.

Negli ultimi decenni, i vini rosati hanno subito una fase di crisi imputabile a numerosi fattori: la presenza sul mercato di prodotti di scarsa qualità derivanti dall'impiego di uve scartate dalla vinificazione in rosso; un'immagine "debole" non sufficientemente "caratterizzata", ovvero l'immagine di un vino né bianco né rosso; l'evoluzione del gusto a favore di vini rossi strutturati.

Dopo un lungo perdurare di questa situazione, un rinnovato interesse per i vini rosati è scaturito dalla necessità di diversificare i prodotti enologici, ormai troppo "omologati", contrastando l'appiattimento dell'offerta e del gusto; i vini rosati hanno incontrato l'interesse degli operatori e dei consumatori grazie all'avvenuta esaltazione di alcune loro peculiari caratteristiche: l'attrattività cromatica, la delicatezza aromatica e la freschezza gustativa.

I migliori vini rosati prodotti in Puglia risultano ben strutturati e complessi, sono dotati di gusto fresco ma sapido e si caratterizzano per la presenza di colori vivaci con sfumature rosa corallino intense, profumi ricchi e fruttati che evocano sentori di frutta come ciliegia, gelso, fragola, amarena, melagrana e arancia rossa, nonché di aromi floreali che ricordano principalmente la rosa, il geranio e la violetta.

In questa nota ci si propone di riassumere le principali caratteristiche dei vitigni "tipici" utilizzati per la produzione di vini rosati pugliesi, con particolare riferimento a quelli utilizzati per i prodotti enologici a denominazione di origine controllata.

I vitigni dei vini rosati pugliesi D.O.C.

La produzione di vini della tipologia "rosato" è prevista in numerose D.O.C. pugliesi: Orta Nova, San Severo, Castel del Monte, Gioia del Colle, Brindisi, Lizzano, Salice Salentino, Squinzano, Alezio, Copertino, Galatina, Leverano, Matino, Nardò, e nelle I.G.T. Puglia, Daunia, Murgia, Valle d'Itria, Tarantino, Salento.

Nelle diverse D.O.C., la produzione di vini rosati ha luogo impiegando i seguenti vitigni:

D.O.C. Orta Nova: Sangiovese, Nero di Troia, Montepulciano, Lambrusco Maestri;

D.O.C. San Severo: Montepulciano, Sangiovese;

D.O.C. Castel del Monte: Bombino nero, Aglianico, Nero di Troia;

D.O.C. Gioia del Colle: Primitivo, Malvasia nera, Montepulciano, Sangiovese, Negroamaro;

D.O.C. Brindisi, Lizzano, Salice Salentino, Squinzano, Alezio, Copertino, Galatina, Leverano, Matino, Nardò: Negroamaro, Malvasia nera di Brindisi/Lecce, Sangiovese, Montepulciano, Susumaniello, Bombino nero, Aglianico, Pinot nero.

In quest'ambito, i vitigni Montepulciano, Bombino nero, Nero di Troia, Negroamaro, Aglianico, Malvasia nera di Brindisi/Lecce, Susumaniello possono essere considerati tipici delle produzioni enologiche pugliesi.

Montepulciano

Vitigno presente in Puglia dal '900; giunto in Capitanata dal vicino Abruzzo, si è poi diffuso in tutta la regione. È classificato come idoneo alla coltivazione in tutti i bacini viticoli pugliesi (Capitanata, Murgia, Salento, Arco Ionico).

L'impiego di "Montepulciano" è previsto nei disciplinari di produzione dei vini rosati delle D.O.C. Orta Nova, San Severo, Gioia del Colle, Brindisi, Lizzano, Alezio, Copertino, Nardò, Leverano, e per la produzione di tutti i vini rosati pugliesi a Indicazione Geografica Tipica.

Le principali fasi fenologiche si svolgono in epoca medio-tardiva (germogliamento a metà aprile, fioritura nella prima metà di giugno, invaiatura nella prima metà di agosto, maturazione nella prima decade di ottobre). Il germoglio è di medio vigore. La fertilità è di circa 2 grappoli per gemma. La produttività raggiunge livelli elevati (mediamente 15 t ha⁻¹ nell'area colturale di Foggia - San Severo).

Il grappolo è di grandezza media, ha struttura compatta, forma cilindrica ed è alato. L'acino ha media grandezza, forma sferoidale-subovale, buccia nero-violetto, pruinoso, spesso, resa in succo media, sapore neutro. Mostra sensibilità leggera alle infezioni di oidio.

La composizione fenolica delle bucce è caratterizzata da tenore polifenolico e antocianico molto elevato: polifenoli totali 3.140 mg di (+)catechina kg⁻¹ uva, flavonoidi totali 2.950 mg di (+)catechina kg⁻¹ uva, antociani totali 1.050 mg di malvidina monoglucoside kg⁻¹ uva.

La composizione fenolica delle uve è adatta all'ottenimento di vini corposi, dai colori intensi, con sapore vellutato, leggermente tannico.

Nella coltivazione, vengono utilizzati principalmente i portinnesti 1103 P, 420 A, 775 P, 140 Ru. Tra le forme di allevamento, la controspalliera è adottata nei nuovi impianti, il tendone in quelli più vecchi. Può essere impiegata sia potatura lunga che corta.

I cloni iscritti al Catalogo Nazionale delle Varietà di vite sono venti: R7, AP-MP1, AP-MP3, VCR 100, UBA-RA MP11, UBA-RA MP12, UBA-RA MP13, UBA-RA MP14, TEA 5, UNIMI-ASSAM MTP VV301, UNIMI-ASSAM MTP VV312, UNIMI-ASSAM MTP VV321, VCR 453, VCR 454, VCR 462, AMPELOS TEA 21, VCR 496, VCR 498, UBA-RA-MP 33.

Nero di Troia

Una nota che descrive lo stato dell'agricoltura nel territorio di Barletta a metà '800 segnala la coltivazione del "Vitigno di Canosa", a bacca nera; questa denominazione viene successivamente riportata come sinonimo di "Uva di Troia" nella prima descrizione scientifica di questa varietà, redatta a fine '800.

La cultivar è idonea alla coltivazione nei bacini viticoli pugliesi di Capitanata, Murgia, Salento Arco Ionico, ma è coltivata prevalentemente nelle province di Bari e Foggia.

Il suo impiego per l'ottenimento di vini rosati è previsto nei disciplinari di produzione delle D.O.C. Castel del Monte e Orta Nova.

Anche questo vitigno mostra fenologia medio-tardiva (germogliamento a metà aprile, fioritura a fine maggio-inizio giugno, invaiatura a fine luglio-inizio agosto, maturazione nella prima-seconda decade di ottobre). Il vigore è elevato. La fertilità è di circa 2 grappoli per gemma. Raggiunge un livello produttivo di media o elevata entità (da 10 a 15 t ha⁻¹ nell'area colturale di Bari - Corato).

Il grappolo è di media grandezza, compatto, cilindrico, alato.

L'acino è medio-grosso, sferoidale, ha buccia di colore blu-violetto, pruinoso, spesso, resa in succo media, sapore neutro. È molto sensibile alle scottature da venti caldi (favonio).

La composizione fenolica delle bucce mostra tenore polifenolico e flavonoidico medio-alto (polifenoli totali 1.800 mg di (+)catechina kg⁻¹ uva; flavonoidi totali 2.025 mg di (+)catechina kg⁻¹ uva), tenore antocianico di media entità (antociani totali 580 mg di malvidina monoglucoside kg⁻¹ uva).

uva); anche il contenuto in proantocianidine è di media entità (1.890 mg di cianidina cloruro kg⁻¹ uva). Le antocianine risultano costituite per il 32 % da malvidina, composto particolarmente stabile. I tannini sono alquanto astringenti. L'indice del contenuto in flavani reattivi alla vanillina ha valore medio di 910 mg di (+)catechina kg⁻¹ uva; il rapporto FRV/PA (indice del grado di condensazione dei tannini) è pari a circa 0,5, quindi non basso. Secondo Suriano e collaboratori (2005), questo valore indica la presenza dei tannini in forme evolute e scarsamente reattive che conferiscono stabilità al vino e al suo colore; secondo Cagnasso e collaboratori (2005/06), più elevato è il rapporto, minore risulterà il grado di polimerizzazione dei flavanoli (flavani) e, conseguentemente, le molecole saranno più reattive ed astringenti.

Le uve producono vini rossi che si prestano all'invecchiamento e mostrano colore stabile grazie alla buona dotazione sia in malvidina sia in flavani, che contribuiscono alla stabilizzazione degli antociani. Il vino può risultare eccessivamente tannico se si eccede con la macerazione o in presenza di pressature spinte.

I portinnesti più utilizzati sono 1103 P, 34 E.M., 420 A, 161.49 C, 775 P, 140 Ru. La chioma viene allevata a controspalliera nei nuovi vigneti, a tendone ed alberello in quelli più vecchi. La varietà si adatta sia alla potatura lunga che a quella corta.

I cloni iscritti al Catalogo Nazionale delle Varietà di vite sono cinque: UBA 49/G, UBA 49/M, VCR 1, UBA 52/N, UBA 53/N. Esiste un particolare biotipo "Canosa" caratterizzato da grappolo ed acini più piccoli della media, minore produzione, maggiore tenore zuccherino e maggior contenuto polifenolico.

Bombino nero

Vitigno giunto in Puglia, nel nord barese, provenendo probabilmente dalla Spagna: il suo nome potrebbe significare buon b(v)ino.

E' classificato come idoneo alla coltivazione nei tre bacini viticoli pugliesi di Capitanata, Murgia e Salento Arco Ionico, ma è coltivato prevalentemente nelle province di Bari e Foggia.

Il suo impiego è previsto nei disciplinari di produzione dei vini rosati della D.O.C. Castel del Monte.

La fenologia è medio-tardiva (germogliamento nella seconda metà di aprile, fioritura nella seconda metà di maggio, invaiatura a metà agosto, maturazione nella seconda decade di ottobre).

Il germoglio manifesta vigore di tipo medio. La fertilità è di circa 2 grappoli per gemma. La produttività raggiunge livelli elevati.

Il grappolo è grosso, compatto, cilindrico, alato. L'acino è grosso, sferoidale, con buccia di colore blu-nero, pruinosa, spessa, resa in succo elevata, sapore neutro. Risulta sensibile agli attacchi di oidio e di tignoletta.

Le uve hanno bucce con tenore polifenolico e antocianico di media entità: polifenoli totali 1.200 mg di (+)catechina kg⁻¹ uva, antociani totali non acilati e antociani totali acilati rispettivamente pari a 850 e 500 mg di malvidina monoglucoside kg⁻¹ uva. L'antocianina prevalente è la malvidina; i tannini risultano poco astringenti.

Si ottengono vini rosati dal gusto morbido, delicato, senza asperità tanniche.

Si utilizzano prevalentemente i portinnesti 161.49 C, 779 P., 34 E.M., 420 A e 140 Ru. Per l'allevamento di questa varietà si impiegano sia forme contenute (alberello), che medie (controspalliera) ed espanse (tendone).

Nessun clone risulta iscritto al Catalogo Nazionale. Sono stati individuati due biotipi di "Bombino nero" con diversa forma e grado di compattezza del grappolo ed acini a peduncolo lungo o corto.

Aglianico

Questo vitigno è giunto in Puglia dalla vicina Campania, ove potrebbe essere stato introdotto dagli antichi Greci (il nome potrebbe derivare dai termini Ellenico-Gauranico).

E' idoneo ad essere coltivato nei bacini viticoli di Capitanata, Murgia, Salento Arco Ionico ed è coltivato prevalentemente nella provincia di Foggia e nella Puglia centrale.

Il suo impiego per l'ottenimento di vini rosati è previsto nei disciplinari di produzione della D.O.C. Castel del Monte.

Le fasi fenologiche ricadono in epoca medio-tardiva (germogliamento a metà aprile, fioritura a fine maggio-inizio giugno, invaiatura a metà agosto, maturazione nella terza decade di ottobre).

Il vigore è medio-elevato. La fertilità varia da 1 a 2 grappoli per gemma. La produttività può raggiungere valori molto elevati (17 t ha⁻¹ nell'area colturale di Bari-Corato). Il vitigno risulta sensibile all'azione delle alte temperature e della prolungata siccità.

Il grappolo è medio-grande, compatto, di forma cilindro-conica. L'acino è di media grandezza, sferoidale, con buccia di colore blu-nero, pruinosa, di medio spessore; la resa in succo è medio-elevata ed il sapore è neutro.

Le bucce delle uve hanno generalmente tenore tanninico e antocianico elevato e mostrano i seguenti ordini di valori: polifenoli totali 1.300 mg di (+)catechina kg⁻¹ uva, flavonoidi totali 3.700 mg di (+)catechina kg⁻¹ uva, antociani totali 1.000 mg di malvidina monoglucoside kg⁻¹ uva, proantocianidine 1.500 mg di cianidina kg⁻¹ uva, flavani reattivi alla vanillina 380 mg di (+)catechina kg⁻¹ uva. Il rapporto FRV/PA è molto basso, pari a circa 0,2 come nel 'Nebbiolo', e preannuncia un vino dal gusto molto morbido.

Le uve danno origine a vini di colore rosso più o meno intenso con riflessi violacei, dotati di buona intensità olfattiva con sentori di ciliegia e prugna, note erbacee e di secco (tabacco, té). Il gusto è piuttosto acido, amarognolo, astringente, pieno.

I portinnesti più utilizzati sono 225 Ru, 34 E.M., 1103 P, 140 Ru. L'allevamento si avvale sia di forme compatte che espanse. Talvolta si constata una riduzione della fertilità nella porzione basale del tralcio.

I cloni iscritti al Catalogo Nazionale delle Varietà di vite sono 17: VCR 7, VCR 2, VCR 13, AV 02, AV 05, AV 09, VCR 23, VCR 111, VCR 106, VCR 109, VCR 103, UNIMI-VITIS-AGT VV421, UNIMI-VITIS-AGTB VV411, BN 2.09.014, BN 2.09.025, AMPELOS TEA 22, AMPELOS TEA 23.

Negro amaro (Negroamaro)

Vitigno tipico del Salento, giunto in Puglia probabilmente dalla Grecia (niger - μαυρος = nero).

E' idoneo alla coltivazione nei bacini viticoli di Capitanata, Murgia, Salento e Arco Ionico; è coltivato prevalentemente nel Salento.

Il suo impiego per la produzione di vini rosati è previsto nei disciplinari delle D.O.C. salentine: Brindisi, Alezio, Copertino, Galatina, Leverano, Lizzano, Matino, Nardò, Salice Salentino, Squinzano.

Le fasi fenologiche ricadono in epoca media (germogliamento a fine marzo-aprile, fioritura dalla metà di maggio, invaiatura a fine luglio, maturazione nella terza decade di settembre).

Il vigore è molto elevato. La fertilità è di 2 grappoli per gemma. La produttività è elevata (raggiunge 15 t ha⁻¹ nell'area colturale di Leverano).

Il grappolo ha media grandezza, struttura compatta, forma cilindro-conica.

L'acino è di media grandezza, forma sferoide-obovoide, buccia nero-violetto, pruinosa, spessa; la resa in succo è media, il sapore è neutro. E' sensibile agli attacchi di botrite e di tignoletta.

L'uva è molto ricca in resveratrolo, in acidi fenolici e in antociani; la percentuale in malvidina è di circa il 38 %. La composizione delle bucce mostra mediamente i seguenti valori: polifenoli

totali 1.500 mg di (+)catechina kg⁻¹ uva, flavonoidi totali 700 mg di (+)catechina kg⁻¹ uva, antociani totali 1.000 mg di malvidina monoglucoside kg⁻¹ uva, proantocianidine 1.100 mg di cianidina cloruro kg⁻¹ uva.

Nella coltivazione si utilizzano prevalentemente i portinnesti: 157.11 C, 225 Ru, 34 E.M., 1103 P, 140 Ru. La chioma è allevata ad alberello alto nei vecchi vigneti, a contropalliera con potatura a cordone speronato nei nuovi impianti.

I cloni iscritti al Catalogo Nazionale delle Varietà di vite sono otto: VCR 10, ISV sn-Cle 56, ISV sn-Cle ISV 64, ISV sn-Cle 71, UNIMI-VITIS-NEG VV606, UNIMI-VITIS-NEG VV688, VCR 123, ISV sn-Cle 87.

Recentemente è stato iscritto al Registro Nazionale il “Negro Amaro precoce”, la cui caratteristica fenologica più evidente è, per l'appunto, la precocità della maturazione fisiologica dell'uva rispetto a quella del classico “Negro amaro”; ciò è dovuto, in una certa misura, a un anticipo dell'epoca di germogliamento e, in misura maggiore, a un raccorciamento del periodo compreso tra la fioritura e l'invasatura (circa 20 giorni). Nel complesso, la durata del periodo compreso tra le fasi fenologiche di germogliamento e maturazione, pari a 150 giorni nel “Negro Amaro”, si riduce a circa 135 giorni nel “Negro amaro precoce”. Le uve di quest'ultima tipologia mostrano aspetti enologici di sicuro interesse e, in particolare, una maggiore estraibilità degli antociani dalle bucce e un minor contenuto di flavani nei semi; l'abbinamento di queste caratteristiche limita la presenza nel vino di composti a basso peso molecolare non desiderabili.

Malvasia nera di Brindisi/Lecce

Inizialmente ritenute due distinti genotipi, la “Malvasia di Lecce” e la “Malvasia di Brindisi” sono risultate essere lo stesso vitigno, verosimilmente giunto in Puglia dalla Grecia (isola di Monemvasia).

E' idoneo alla coltivazione nei bacini viticoli di Capitanata, Murgia, Salento Arco Ionico; è coltivato prevalentemente nel Salento.

Il suo impiego è previsto nei disciplinari di produzione dei vini rosati delle D.O.C. salentine: Brindisi, Alezio, Copertino, Galatina, Leverano, Lizzano, Matino, Nardò, Salice Salentino, Squinzano.

Le fasi fenologiche ricadono in epoca medio-tardiva.

Il germoglio è di medio vigore. La fertilità è di circa 2 grappoli per gemma. La produttività è di buona entità.

Il grappolo ha grandezza media, è compatto, conico, brevemente alato. L'acino è medio, sferoide, ha buccia blu, pruinosa, sottile; la resa in succo è medio-elevata, il sapore è neutro. E' sensibile alle infezioni di oidio e di botrite.

La composizione fenolica delle bucce mostra mediamente il seguente ordine di valori: polifenoli totali 1.200 mg di (+)catechina kg⁻¹ uva, flavonoidi totali 1.620 mg di (+)catechina kg⁻¹ uva, antociani totali 1.100 mg di malvidina monoglucoside kg⁻¹ uva, proantocianidine 1.160 mg di cianidina cloruro kg⁻¹ uva, flavani reattivi alla vanillina 300 mg di (+)catechina kg⁻¹ uva. Il rapporto FRV/PA è medio-basso (0,33)

Le uve originano vini di colore carico, profumo gradevole, di buon corpo.

I portinnesti più utilizzati sono: 157.11 C, 225 Ru, 34 E.M., 1103 P, 140 Ru. La vegetazione viene allevata ad alberello alto nei vecchi vigneti, a contropalliera con potatura a cordone speronato in nuovi impianti.

I cloni iscritti al Catalogo Nazionale delle Varietà di vite sono otto: S. Luce 2, UBA 69/E, UBA 70/A, MN-N-6, U.S. FI-PI 3Np, U.S. FI-PI 4Np, U.S. FI- 1, U.S. FI-PI 7.

Susumaniello

Vitigno probabilmente introdotto in Puglia dalla Dalmazia. Risulta imparentato con "Sangiovese".

E' classificato come idoneo alla coltivazione nei bacini viticoli di Murgia e Salento Arco Ionico ed coltivato prevalentemente nella Valle d'Itria e provincia di Brindisi.

Per l'ottenimento vini rosati è impiegato nel disciplinare di produzione della D.O.C. Brindisi.

Le fasi fenologiche si manifestano in epoca media (germogliamento nella prima decade di aprile, fioritura a fine maggio-giugno, invaiatura e maturazione in periodi medio-tardivi).

Il germoglio si accresce con medio vigore. La fertilità è di circa 2 grappoli per gemma. La produttività è elevata.

Il grappolo è di media grandezza, ha struttura compatta, forma piramidale, con ali brevi. L'acino è medio, sferoidale, con buccia blu scuro, pruinosa, di medio spessore; la resa in succo è media, il sapore è neutro.

Le caratteristiche fenoliche dell'uva non risultano ancora diffusamente studiate.

I portinnesti più utilizzati sono 140 Ru, 161.49 C, 225 Ru. La chioma è allevata ad alberello alto nei vecchi vigneti, a controspalliera nei nuovi impianti.

Nessun clone risulta iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite.

Bibliografia consultata

Anonimo, 1882. Rivista di Viticoltura ed Enologia, 6: 748. I^o classificazione.

Baldassarre G., 2006. Torna il fascino dei rosati, vanto di Puglia. Pugliasalute, (6)48-51.

Borsa D., Carniel D., Asproudi A., Monticelli L., Crespan M., Costacurta A., 2005. Caratterizzazione di uve Malvasia attraverso lo studio dei metaboliti secondari. Riv. Vitic. Enol., 58, 2-4: 167-182.

Bruni A., 1844. Cenno sullo stato attuale dell'agricoltura di Barletta. Napoli.

Cagnasso E., Caudana A., Rolle L. gerbi V., 2005/06. Valutazione delle potenzialità fenoliche di uve rosse piemontesi. Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino, 28: 61-73.

Calò A., Costacurta A., Catalano V., Di Stefano R., Tamborra P., De Rinaldis G., Petito M., 2000. Negro amaro precoce. Riv. Vitic. Enol., n. 2/3, 3-26.

Calò A., Scienza A., Costacurta A., 2001. Vitigni d'Italia. Edagricole-Edizioni Agricole della Calderoni, Bologna.

Crespan M., Calò A., Giannetto S., Sparacio A., Storchi P., Costacurta A., 2008. 'Sangiovese' and 'Garganega' are two key varieties of the Italian grapevine assortment evolution. Vitis, 47, 2: 97-104.

Crespan M., Coletta A., Crupi P., Giannetto S., Antonacci D., 2008. 'Malvasia nera di Brindisi/Lecce' grapevine cultivar (*Vitis vinifera* L.) originated from 'Negroamaro' and 'Malvasia bianca lunga'. Vitis, 47, 4: 205-212.

de Palma L., Lopriore G., Tarricone L., Novello V., Soleti F., 2006. Sviluppo vegetativo e produttivo, stato idrico e qualità dell'uva e del vino in 'Montepulciano' allevato con diverse distanze sul filare. Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino, 28:223-234.

de Palma L., Novello V., Tarricone L., Soleti F., Lopriore G., 2008. Stress ambientale, comportamenti fisiologici e qualità del prodotto in vitigni di diversa origine coltivati nell'area della D.O.C. "Castel del Monte". Il Convegno Nazionale di Viticoltura (CoNaVi2008). Marsala (Tp), 14 -19 luglio (in corso di stampa).

de Palma L., Tarricone L. Novello V., 2010. Preliminary results on hedge mechanical pruning performed with Nero di Troia winegrape cultivar. Le Progrès Agricole et Viticole. 127 (2): 41-46.

Di Benedetto G., Tamborra P., 1992. L'Enotecnico, 27, 12: 85-92. Lovino R., Di Benedetto G., Suriano S., Scazzariello M., 1999. Caratterizzazione fenolica di cultivar a bacca nera coltivate in Italia meridionale. L'Enotecnico, 35, 7/8: 91-97.

Germinario A., 2006. Uva di Troia: autoctono pugliese alla riscossa. VQ n. 7: 98-103.

Lovino R., La Notte E., Savino M., Suriano S., 2005. I costituenti polifenolicidel'Aglianico del Vulture. VigneVini, 32(1/2): 83-88.

Suriano S., Tarricone L., Savino M., Rossi M.R., 2005. Caratterizzazione fenolica di uve di Aglianico e Uva di Troia coltivate nel Nord Barese. L'Enologo, 41, 12, 71-79.

Suriano S., Tarricone L., 2006. Confronto tra cloni e biotipi di Nero di Troia nel Nord Barese: risultati di un bienio di ricerca. VigneVini, 33(11): 93-100.

Suriano S., Tarricone L., Savino M., 2010. Costituenti fenolici di due cloni e un biotipo di Aglianico coltivati nell'area DOC Castel del Monte. VigneVini n. 1/2: 53-58.

Tamborra P., Di Benedetto G., 1991. Il profilo fenolico di alcune varietà di uve a bacca nera coltivate in Puglia. L'Enotecnico, 27, 10: 89-96.

Tamborra P., Esti M., Minafra M., Sinesio F., 2003. Phenolic compounds in Red-Berry Skins of Uva di Troia and Bombino Nero grapes (*Vitis vinifera* L.). Ital. J. Food Sci., 15, 3: 347-357.

Tarricone L., Suriano S., 2007. Performance viticole ed enologiche di cloni e biotipi di Nero di Troia coltivati nell'area DOC Castel del Monte. XXXth OIV World Congress, Budapest 10-16 June.