

# ROVELLO BIANCO, CARATTERIZZAZIONE DI UN VITIGNO AUTOCTONO CAMPANO

di Nicola Francesca<sup>1</sup>,  
Antonella Monaco<sup>2</sup>,  
Raffaele Romano<sup>3</sup>,  
Enza Lonardo<sup>4</sup>,  
Maurizio de Simone<sup>5</sup> e  
Giancarlo Moschetti<sup>1\*</sup>

Valutazione  
agronomica,  
microbiologica  
ed enologica: nette  
le differenze rispetto  
al Fiano

La produzione vinicola presente nella regione Campania risulta ampia e varia e, nonostante l'elevato numero di vitigni, si ritiene che essa rischi di perdere l'enorme patrimonio di cui dispone a causa della rapida scomparsa dei vitigni minori, ormai relegati al solo ambito amatoriale (14). Lo studio del "Rovello bianco" si inserisce pertanto nel quadro generale di recupero e valorizzazione di vitigni minori autoctoni campani. La ricerca genetica, ampelografica ed agronomica, condotta sul "Rovello

bianco" localmente conosciuto come "Greco muscio", ha messo in evidenza l'unicità e l'originalità della varietà che si differenzia nettamente da altri vitigni regionali o nazionali. La valutazione tecnologico-enologica delle uve e del mosto ha permesso di sottolineare le potenzialità espressive dei vini ottenuti. Infine, è stata valutata attentamente l'interazione vitigno-microflora blastomicetica nell'ottica di un più stretto legame vino-territorio di origine (6).

## Origine e diffusione

"Rovello bianco", *Roviello* o *Greco muscio* sono i nomi con cui è attualmente conosciuta questa varietà di vite a bacca bianca, presente in due aree della provincia di Avellino – Taurasi e Bonito – appartenenti alla stessa direttrice. In entrambe le zone la varietà è diffusa a mac-

chia ed è rappresentata da ceppi vecchi sparsi nei vigneti, molto spesso a piede franco.

Mentre il termine *Greco muscio* non viene mai citato nella ampelografia ottocentesca, risale invece al 1875 la prima ed unica descrizione di una varietà "Rovello bianco" (ad Avellino) o *Roviello* (ad Altavilla Irpina), i cui caratteri ampelografici corrispondono esattamente alla varietà oggi diffusa anche con il nome di *Greco muscio* (8).

Una successiva citazione di una varietà "Roviello" o "Rovello", molto diffusa a Mercogliano e poco a Roccabascerana, Altavilla Irpina e Fontanarosa (provincia di Avellino), si ritrova nel "Catalogo dei nomi dei vitigni della provincia di Avellino" del 1883 (10). Probabilmente, la contrazione della coltivazione di tale varietà risiede nella sua più precoce epoca di maturazione (fine settembre – inizio ottobre) rispetto ad altri vitigni a bacca bianca diffusi nella provincia avellinese come il "Fiano" ed il "Greco di Tufo" (10).

## Risultati

**Analisi dei marcatori molecolari del DNA.** I risultati dell'analisi dei marcatori molecolari (SSR) sono illustrati nella Ta-



>> Particolare della foglia e del grappolo del "Rovello bianco".

<sup>1</sup>Dip. SENFIMIZO, Università di Palermo;

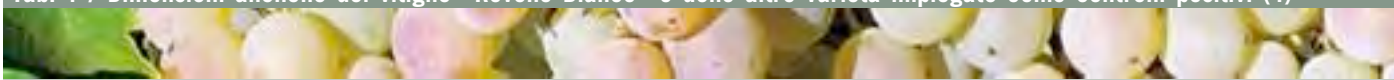
<sup>2</sup>Dip. ARBOPAVE, Università Federico II di Napoli;

<sup>3</sup>Dip. DSA, Università Federico II di Napoli;

<sup>4</sup>Institute of Genetics and Biophysics, CNR, Napoli;

<sup>5</sup>ProVite srl, Castelvetere, BN

Tab. 1 / Dimensioni alleliche del vitigno “Rovello Bianco” e delle altre varietà impiegate come controlli positivi (4)



Vitigno	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VrZA662	VrZA679	VVMD31	VVMD25
Chardonnay*	136,142	232,236	236,24	180,188	187,195	242,244	213,215	240,256
Coda di volpe bianca	130,143	223,233	245,245	179,191	194,203	249,257	207,209	239,239
Greco di Tufo	130,154	225,229	245,247	183,187	201,203	241,249	209,213	235,237
Falanghina beneventana	132,154	223,225	245,247	177,179	188,194	257,257	209,213	247,253
Fiano	154,154	223,225	238,238	181,187	188,194	243,249	202,209	247,253
<b>Rovello bianco</b>	<b>128,128</b>	<b>230,234</b>	<b>239,247</b>	<b>181,185</b>	<b>192,194</b>	<b>251,259</b>	<b>209,213</b>	<b>239,241</b>

\* I dati relativi allo Chardonnay sono tratti da: Regner et al. (12)

## Materiali e metodi

La ricerca è stata svolta nel triennio 2004-2006 presso due aziende agricole della provincia di Avellino: Azienda agricola “Contrade di Taurasi di Enza Lonardo – Taurasi e Azienda agricola “Beatrice” – Bonito.

Per definirne le caratteristiche sotto il profilo biomolecolare (analisi del DNA), ampelografico, fenologico, agronomico, enologico e microbiologico, il vitigno è stato sottoposto annualmente ad una serie di sistematici rilievi effettuati su 50 piante di 5 anni di età, innestate su 1103 P., allevate a Guyot bilaterale, con una carica di poco più di 20 gemme, considerando il “Fiano” come vitigno di riferimento per tutti i parametri.

**Analisi marcatori molecolari.** L’analisi del DNA ha riguardato 8 marcatori microsatelliti ed è stata effettuata in comparazione con altre varietà campane presenti in provincia di Avellino – Coda di volpe b., Falanghina, Fiano, Greco di Tufo – ed una internazionale – Chardonnay, secondo la metodologia descritta in Costantini *et al.*, 2005 (4).

**Descrizione ampelografica.** È stata realizzata secondo le modalità ed i criteri operativi indicati nella scheda OIV – IBPRG – UPOV, in parte rielaborata.

**Caratterizzazione microbiologica.** Il campionamento è stato effettuato mediante prelievo di tralci, foglie, corteccia, erbe, terreno e grappoli integri, attaccati da Botrite e beccati da uccelli. Sono stati utilizzati due diversi substrati nutritivi agarizzati: WL Nutrient Agar (Oxoid CM0309) e l’ Agar Tecno (16). Gli isolati, selezionati su base morfologica, sono stati sottoposti ad indagine molecolare. La tipizzazione è stata effettuata mediante estrazione del DNA, amplificazione PCR-RAPD utilizzando alternativamente due diversi primers (11). Dopo analisi del profilo del DNA, un rappresentante di ciascuno dei diversi patterns RAPD è stato sequenziato al fine di identificare le diverse specie.

**Caratterizzazione chimico-fisica delle uve e dei vini.** Per la caratterizzazione della componente organica volatile (C.O.V.) è stato utilizzato un Gascromatografo Agilent GC 6890 con rivelatore Spettrometro di massa Agilent MS 5973 (16). ●

bella 1, dalla quale risulta che il “Rovello bianco” ha un profilo molecolare unico, non coincidente con quello di altre varietà campane o già registrate al Catalogo nazionale delle varietà ad uva da vino.

**Caratteri morfologici.** L’apice del germoglio è aperto, verde, tomentoso. Le prime tre foglio-

line apicali (I-III) sono verdi, tomentose nella pagina superiore, a coppa. Le foglioline basali (IV-VI) sono verdi leggermente bronzee, tomentose nella pagina superiore;

Il tralcio erbaceo alla fioritura è curvo, glabro, di colore verde su entrambi i lati nel terzo superiore con nodi a strie rosse molto

marcate, rosso sui lati dorsale e ventrale nel terzo inferiore.

I viticci sono discontinui, molto lunghi, trifidi.

La foglia adulta è di dimensioni medie, di forma pentagonale, a tre-cinque lobi. Il lembo superiore è di colore verde medio, con nervature verdi. La superficie è leggermente bollosa. Il

profilo è involuto ondulato. Il seno peziolare è ad U delimitato dalle nervature su entrambi i lati; i seni laterali superiori sono ad U molto profondi, gli inferiori a V, poco accentuati. I denti sono corti a lati convessi o uncinati. La pagina inferiore è leggermente tomentosa. Le nervature sulla pagina inferiore

sono di colore verde, molto evidenti e ricoperte da leggero tomento spinoso. Il picciolo è di colore rosso, robusto, più corto della nervatura principale.

*L'infiorescenza* è di lunghezza media (circa 15 cm), di forma conico-piramidale, semplice o raramente con ala, inserita al 3°- 4° nodo.

*Il fiore* è ermafrodita.

*Il grappolo a maturità industriale* è piramidale, semplice, raramente con un'ala, semi compatto; il peduncolo è di lunghezza media, semilegnoso.

*La bacca a maturità industriale* è di forma rotonda, di dimensioni medio-piccole. La buccia è spessa, di colore giallo ambrato, con ombelico molto evidente. La polpa è semi consistente. Il succo è incolore, di sapore dolce, neutro. Il pennello è corto, verde, a stacco difficile.

*I vinaccioli*, in numero di 2-3 per bacca, sono medi, globosi, con becco tozzo.

*Il tralcio legnoso* è mediamente robusto, a superficie striata, di colore bruno scuro, a sezione circolare, con corteccia aderente.

**Caratteri fenologici.** Il "Rovello bianco" presenta le fasi fenologiche di invaiatura, di agostamento e di maturazione più anticipate di circa dieci giorni rispetto al "Fiano", come si può vedere dalla tabella 2.

**Caratteri agronomici.** I parametri di fertilità reale e potenziale risultano superiori per il "Rovello bianco" in confronto al "Fiano" (rispettivamente in media 1.52 contro 1.26 e 1.93 contro 1.63). La produzione unitaria è stata sensibilmente più elevata per il "Rovello bianco" rispetto al "Fiano" (7.89 kg/pianta contro 4.54 kg/pian-

Tab. 2 / Confronto delle fasi fenologiche di "Rovello bianco" e "Fiano" (media dei dati triennali).



Epoca (decade)	"Rovello bianco"	"Fiano"
Germogliamento	II - III aprile	II - III aprile
Fioritura	I giugno	I giugno
Invaiatura	I - II agosto	II - III agosto
Agostamento	III agosto	III agosto - I settembre
Maturazione	III settembre - I ottobre	I - II ottobre
Caduta foglie	III - IV novembre	III - IV novembre

ta). Il peso medio del legno asportato con la potatura (media del triennio) è risultato maggiore per il "Fiano" (1.54 kg/pianta contro 1.05 kg/pianta). Il peso medio del grappolo risulta superiore per il "Rovello bianco" rispetto al "Fiano" (rispettivamente 232 g. e 184 g.). La produzione mostra una maggiore uniformità per il "Rovello bianco", sia rispetto al comportamento produttivo delle piante che alla omogeneità delle dimensioni dei grappoli per ogni anno. Il "Rovello bianco" presenta, inoltre, un minore vigore vegetativo, come risulta dalla quantità di legno di potatura invernale.

Entrambi i vitigni osservati risultano ben tolleranti a condizioni di siccità e resistenti alle più diffuse fitopatie, in particolare alla botrite.

Sia il "Rovello bianco" che il "Fiano" mostrano una buona affinità d'innesto ed una discreta tendenza alla radicazione come è dimostrato dalla consuetudine, diffusa in passato, di mettere a dimora direttamente le talee.

**Valutazione dei parametri chimico-fisici delle uve.** In tabella 3 sono stati elencati i risultati ottenuti su 20 grappoli campionati in fase di raccolta. Le uve "Rovello bianco" raggiungono agevolmente una gradazione


zuccherina medio-elevata, compresa fra 21.5 e 22.3°Brix e una gradazione alcolica potenziale oscillante fra 13.2 e 13.6 % v/v. Il pH e l'acidità totale, in corrispondenza della piena maturazione delle uve, raggiungono rispettivamente valori compresi 3.43 - 3.6 e 7.76 - 9.17 g/l (ac. tartarico). Nello specifico è stata valutata la concentrazione dei principali acidi organici, registrando fra le due varietà d'uva una comparabile presenza di acido citrico attestatosi, per il "Rovello bianco", a valori medi di circa 0.8 g/l ed una superiore concentrazione di acido tartarico, compresa fra 6.20 e 6.51 g/l. L'acido malico è risultato compreso fra 0.83 e 1.76 g/l.

**Caratterizzazione microbiologica delle uve.** Sia il "Rovello bianco" che il "Fiano" hanno presentando, un maggior numero di colonie relativamente ai grappoli bottrizzati e beccati da uccelli: 10<sup>5</sup> UFC/ml contro le 10-100 UFC/ml dai grappoli integri. Foglie, corteccia, erba e terreno, invece, hanno mostrato una massiccia presenza di muffe. L'analisi morfologica degli isolati ha permesso la selezione di 97 ceppi per il "Ro-

## Protocollo di vinificazione


Le vinificazioni sono state svolte assicurando un elevato grado di standardizzazione durante il triennio di sperimentazione. Effettuata la pigiadiraspatura delle uve, il mosto ottenuto mediante pressatura pneumatica, previa solfitazione (10 g/hl MBSK), è stato defecato a 12 °C per 24 h. Stabilizzata la temperatura a 18 °C, la fermentazione dei mosti "Fiano" è stata condotta da un ceppo "commerciale" di *S. cerevisiae* (Vason) mentre il mosto "Rovello bianco" è stato inoculato con un ceppo "autoctono" di *S. cerevisiae* isolato dalle medesime uve. Dopo sfeccatura e successivo affinamento in acciaio, si è passati alla filtrazione ed imbottigliamento dei vini. ●

**Tab. 3 / Composizione chimico-fisica delle uve (media valori triennali)**



Determinazione	Annata					
	2004		2005		2006	
	Rovello b.	Fiano	Rovello b.	Fiano	Rovello b.	Fiano
pH	3,43 ± 0,08	3,61 ± 0,05	3,51 ± 0,07	3,34 ± 0,10	3,6 ± 0,07	3,48 ± 0,08
°Bx RDS	22,30 ± 0,13	21,1 ± 0,08	21,5 ± 0,20	20,5 ± 0,08	22 ± 0,10	22,06 ± 0,04
Ac.tot g/l	7,76 ± 0,87	5,90 ± 0,12	9,17 ± 0,21	6,84 ± 0,18	8,58 ± 0,11	7,34 ± 0,16
Ac.vol g/l	0,19 ± 0,08	0,09 ± 0,05	0,12 ± 0,03	0,1 ± 0,02	0,18 ± 0,06	0,13 ± 0,05
Estratto secco g/l	234,71 ± 11,06	240,2 ± 18,34	243,28 ± 14,07	218,93 ± 16,06	236,52 ± 9,76	223,7 ± 8,34
Zuccheri riducenti p/p	18,81 ± 0,97	19,2 ± 0,67	19,12 ± 0,88	18,69 ± 0,59	18,8 ± 0,81	18,94 ± 0,99
Torbidità FTU	2113,12 ± 88,12	1344,31 ± 65,55	1114,75 ± 91,04	1321,56 ± 76,90	1458,12 ± 110,09	1435,54 ± 106,92
Densità ottica ABS	0,9901 ± 0,05	1,025 ± 0,07	1,0079 ± 0,11	0,9984 ± 0,16	1,1134 ± 0,07	1,0982 ± 0,18
Acetaldeide g/l	0,93 ± 0,07	0,45 ± 0,05	1,19 ± 0,07	0,55 ± 0,02	0,87 ± 0,03	0,54 ± 0,08

**Tab. 4 / Identificazione dei ceppi da “Rovello bianco” mediante sequenziamento del 26S rDNA**



Ceppo	Tipologia campione	Pattern RAPD	Omologia (%)	Identificazione
Rb-1(F)	Grappolo integro	A	100	<i>Zygosaccharomyces bailii</i>
Rb-5	Grappolo bottrizzato	B	100	<i>Hanseniaspora uvarum</i>
Rb-3(6)	Grappolo integro	C	100	<i>Candida boidinii</i>
Rb-7(4)	Foglia	D	100	<i>Issatchenkia terricola</i>
Rb-8	Corteccia	E	99	<i>Issatchenkia hanoiensis</i>
Rb-G4	Grappolo beccato	F	97	<i>Metschnikowia fructicola</i>
Rb-87	Grappolo integro	G	99	<i>Issatchenkia terricola</i>
Rb-32(A)	Grappolo bottrizzato	H	100	<i>Pichia guilliermondii</i>
Rb-127	Grappolo bottrizzato	I	100	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Rb-14(P)	Grappolo beccato	L	99	<i>Candida stellata</i>
Rb-A1	Terreno	M	99	<i>Rhodotorula mucilaginosa</i>

vello bianco” e 72 per il “Fiano”, successivamente sottoposti ad analisi PCR-RAPD, ottenendo rispettivamente 10 e 11 profili elettroforetici differenti. Per entrambe le cultivar, un rappresentante di ogni profi-

lo è stato sottoposto al sequenziamento parziale del 26S rDNA. I risultati relativi all'identificazione speciografica dei ceppi sono nelle Tabelle 4 e 5. Per entrambi i vitigni, nella quasi totalità dei casi, gli isolati

aventi morfologie cellulari riconducibili agli apiculati appartengono alla specie *Hanseniaspora uvarum* (17). Da sottolineare la presenza di *Candida stellata*, potenzialmente capace di influenzare


positivamente il profilo sensoriale di un vino (2).

**Valutazione dei parametri chimico-fisici dei vini.** In tabella 6 è riportata la composizione chimica dei vini. Essi presentano valori di pH rientranti nella nor-

ma, oscillanti per il vino “Rovello bianco” fra 3.22 e 3.38. I valori di acidità totale raggiungono livelli del tutto paragonabili fra i due vini con dei massimi pari, nell’annata 2006, a 7.73 g/l nel vino “Rovello bianco” e 7.52 g/l (ac. tartarico) nel vino “Fiano”. Il livello di acidità volatile è stato basso in entrambi i casi, nello specifico il “Rovello bianco” non ha superato, nei tre anni, il valore di 0.61 g/l di acido acetico.

La componente acidica dei due vini risulta essere ben equilibrata dalla presenza di alcol etilico che per il vino “Rovello bianco” è compresa fra 13.08 e 13.65 % v/v. Dai valori tabulati è chiaro come il suddetto vino presenti una minore variazione della gradazione alcolica rispetto al vino di riferimento ed un adeguato equilibrio gustativo a fronte di una consistente acidità totale (5). La fermentazione alcolica e la conseguente riduzione del contenuto zuccherino ha avuto come effetto la diminuzione dell’estratto secco totale il quale risulta compreso, relativamente al “Rovello bianco”, fra 17.85 e 20.6 g/l (tab.6). Anche la densità ottica risulta diminuita nel corso dell’affinamento dei vini, attestandosi per il “Rovello bianco” in fase di imbottigliamento a valori compresi fra 0.0624 e 0.248 (OD, ABS). Pertanto tale vino risulta essere poco sensibile ad imbrunimenti del colore, causati dall’ossidazione di sostanze fenoliche (leucoantociani a chinoni) determinanti il 50% del valore della densità ottica (3). Infine anche i livelli di polifenoli totali e catechine totali risultano del

Tab. 5 / Identificazione dei ceppi da “Fiano” mediante sequenziamento del 26S rDNA



Ceppo	Tipologia campione	Pattern RAPD	Omologia (%)	Identificazione
A-4(2)	Grappolo bottrizzato	F1	99	<i>Candida stellata</i>
3D22B	Erba	F2	99	<i>Issatchenka terricola</i>
ME1C	Grappolo beccato	F3	99	<i>Hanseniaspora uvarum</i>
A-2(1)	Grappolo beccato	F4	100	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
2G-1(1)	Grappolo integro	F5	100	<i>Hanseniaspora uvarum</i>
DGR3	Grappolo bottrizzato	F6	98	<i>Sacch. spp./Candida gibsen</i>
A-5(1)	Grappolo integro	F7	97	<i>Metschnikowia fructicola</i>
B-5(3)	Corteccia	F8	100	<i>Torulaspora delbrueckii</i>
D1G4	Grappolo integro	F9	99	<i>Rhodotorula glutinis</i>
D1G1	Foglia	F10	99	<i>Rhodotorula graminis</i>

tutto comparabili fra i due vini.

**Analisi della componente organica volatile dei vini.** Le aldeidi e i chetoni sono presenti solitamente in concentrazioni medio basse, la formazione di tali composti è sostanzialmente dovuta a fenomeni di ossidazione a carico degli alcoli, in particolare modo le aldeidi possono far parte del bouquet di certi vini conferendo un tipico aroma fruttato (7). La sommatoria delle concentrazioni delle aldeidi identificate mostra come tendenzialmente il “Rovello bianco” si caratterizzi per livelli più bassi rispetto al vino “Fiano”, assumendo valori compresi fra 2.5 e 4.7 mg/l. Da sottolineare la presenza del furfurale, molecola dal caratteristico odore di mandorla tostata, rappresentante unitamente all’acetaldeide, più del 50% della suddetta classe organica. Dall’analisi del gascromatogramma è risultato che gli alcoli sono la classe di composti maggiormente rappresentativa della C.O.V., assu-

mendo valori nel “Rovello bianco” compresi fra 185.05 e 208.55 mg/l.

Gli alcoli sono maggiormente rappresentati dal 2-metil 1butanolo, 3-metil 1butanolo ovvero alcoli isoamilici che si formano nel corso della fermentazione alcolica ai quali sono associati odori di erba e frutta acerba con reminiscenze di burro. Altre importanti componenti alcoliche sono risultate il feniletilalcol, associato a sentori di rosa e a più basse concentrazioni, il 3-metil tiopropanolo responsabile dell’odore di speziato.

È chiaro già dalla discussione dei primi risultati come il vino “Rovello bianco” sia caratterizzato, all’esame olfattivo, da una rilevante nota floreale-erbacea nonché speziata e da una modesta nota fruttata che lo differenzia dal Fiano.

Passando agli acidi volatili, è evidente una differenza fra le concentrazioni riscontrate nei due vini. Nello specifico, per il

“Rovello bianco”, si registrano livelli pari ad un terzo circa di quelli caratterizzanti il “Fiano”, prevalendo fra tutti l’acido acetico oltre all’acido 5-ossotetraidrofuran-2-carbossilico.

Molto diversa è risultata la concentrazione degli esteri in quanto nel “Rovello bianco” si attesta con valori compresi fra 6.11 e 8.06 mg/l, a differenza dei 34.66–46.85 mg/l presenti nel “Fiano”.

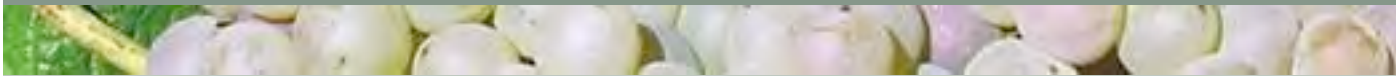
Rilevanti nel vino in esame sono risultati gli esteri: acido butandiolo metil bis, associato a sentori di fiori e l’esanoato di etile a cui è attribuito l’odore di mela verde.

Anche i lattoni ai quali è associato l’odore di albicocca secca e pesca, si formano per esterificazione interna fra una funzione acida ed una alcolica. Tale classe organica è presente in concentrazioni di 3.21-3.59 mg/l in entrambi i vini, il cui maggior rappresentante è il butirro lattone.

Infine per la classe dei terpeni,



**Tab. 6 / Composizione chimico-fisica di base dei vini**



Determinazione	Annata					
	2004		2005		2006	
	Rovello b.	Fiano	Rovello b.	Fiano	Rovello b.	Fiano
pH	3,30 ± 0,29	3,48 ± 0,78	3,38 ± 0,59	3,31 ± 0,89	3,22 ± 0,78	3,24 ± 0,99
°Bx RDS	6,8 ± 0,078	6,9 ± 0,56	6,5 ± 0,78	6,02 ± 0,87	6,6 ± 0,34	7,5 ± 1,04
Ac.tot g/l	7,42 ± 0,98	6,8 ± 0,15	7,22 ± 0,78	7,12 ± 0,93	7,73 ± 0,67	7,52 ± 1,07
Ac.vol g/l	0,61 ± 0,04	0,65 ± 0,05	0,49 ± 0,08	0,53 ± 0,16	0,54 ± 0,08	0,77 ± 0,05
°Alcolico vol/vol	13,65 ± 1,04	13,66 ± 1,56	13,08 ± 1,04	14,01 ± 0,59	13,23 ± 1,11	14,78 ± 1,03
Estratto secco g/l	17,85 ± 1,29	16,89 ± 1,05	18,03 ± 1,23	19,04 ± 1,67	20,6 ± 1,91	22,01 ± 2,05
Zuccheri riducenti p/p	0,13 ± 0,01	0,17 ± 0,03	0,19 ± 0,04	0,16 ± 0,05	0,22 ± 0,04	0,24 ± 0,02
Polifenoli tot. mg/l	297,44 ± 14,76	298,13 ± 19,02	198,43 ± 9,54	197,5 ± 11,06	207,42 ± 17,06	206,72 ± 18,07
Catechine tot. mg/l	88,23 ± 4,23	89,04 ± 3,04	75,67 ± 4,67	77,01 ± 5,07	94,8 ± 8,04	95,4 ± 8,56
Torbidità FTU	2,14 ± 0,87	2,16 ± 0,88	1,16 ± 0,94	1,34 ± 0,33	2,32 ± 0,59	2,34 ± 0,09
Densità ottica ABS	0,1086 ± 0,03	0,1167 ± 0,02	0,0624 ± 0,00	0,0753 ± 0,01	0,248 ± 0,01	0,251 ± 0,04
Acetaldeide	58,88 ± 2,56	59,01 ± 1,04	49,92 ± 2,23	52,01 ± 3,36	55,43 ± 3,05	56,01 ± 4,05
S02 tot mg/l	5,12 ± 0,87	4,92 ± 0,89	9,60 ± 0,98	9,58 ± 0,98	7,41 ± 0,82	6,69 ± 1,09
S02 libera mg/l	42,24 ± 1,78	42,23 ± 4,067	34,08 ± 1,78	35,06 ± 3,48	31,16 ± 2,05	29,17 ± 1,43
S02 leg.inst. mg/l	11,52 ± 1,32	10,98 ± 0,98	6,24 ± 0,69	6,31 ± 0,78	8,14 ± 0,84	7,21 ± 0,97
S02 leg.stab. mg/l	10,21 ± 0,96	9,87 ± 1,02	9,02 ± 1,06	10,03 ± 1,05	9,01 ± 1,08	8,82 ± 0,78

la cui bassa concentrazione nel “Rovello bianco” oscilla fra 0.09 e 0.12 mg/l, i principali rappresentanti sono stati: linalolo e geraniolo associati a sentori agrumato-floreali (18).

## Conclusioni

Lo studio triennale ha rivelato l'identità di una nuova cultivar campana, grazie ad un profilo genetico non coincidente con quello di altre varietà regionali o extraregionali.

I risultati dimostrano come il vitigno “Rovello bianco” sia sotto il profilo agronomico che tecnologico-enologico presenti caratteristiche idonee alla

produzione di vini di qualità essendo perfettamente in linea con il quadro compositivo della cultivar di riferimento, il “Fiano”. Interessante è stato il quadro chimico-fisico del “Rovello bianco” segnato da una componente acidica e polifenolica pari o superiore a quello dell'uva “Fiano”, nota per l'alta espressione qualitativa dei suoi vini. Distinta dal “Fiano” è risultata invece la componente organica volatile segnata da una modesta concentrazioni aldeidica e da una sostenuta presenza di alcolisoamilici, delineando un quadro olfattivo-sensoriale in-

centrato su sentori erbaceo-floreali nonché speziato-agrumati.

Pertanto è stata messa in luce la capacità da parte del vitigno “Rovello bianco” di esprimere, a parità di condizioni pedoclimatico-culturali rispetto alla cultivar di riferimento, un complesso profilo chimico-fisico quali-quantitativo che se correttamente gestito, risulta necessario e sufficiente per la creazione di vini dalla consistente struttura e longevità, segnati da un' impronta sensoriale strettamente legata al territorio di origine. ●

## Ringraziamenti

*Gli autori ringraziano i tesisti Nicola di Salvatore, Angela Balsamo e Ciro Sannino, Brunella Solimene per la collaborazione tecnica, Sandro Lonardo per aver “riscoperto” il vitigno Greco muscio.*

**Bibliografia disponibile presso gli autori**