

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Prie Rouge

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Prie Rouge RS.

**Codice:** 312

**Sinonimi ufficiali:**

**Data di ammissione:** 6/05/1981, decreto pubblicato sulla G.U. 135 del 19/05/1981

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: G. Moriondo - Vini e Vitigni Autoctoni della Valle d'Aosta, 1999*

### 2.1. Sinonimie ed omonimie

Sinonimi: "Premetta", "Prié rodzo", "Neblou". Omonimi: nessuno.

### 2.2. Descrizione Ampelografica

**Apice del germoglio (10-30 cm):** di forma chiusa e colore verde, a leggera tomentosità, pigmentazione antocianica presente ai bordi, asse a portamento semieretto.

**Foglia adulta:** da media a grande, di forma pentagonale, intera, talvolta trilobata, a superficie glabra superiormente ed inferiormente, di colore verde cupo e lucente, con denti regolari, mediamente pronunciati ed arrotondati, seno peziolare a U.

**Grappolo:** grosso, piramidale e alato, di compattezza media, a peduncolo erbaceo di lunghezza media.

**Acino:** da medio a grosso, di forma ovoidale, con ombelico persistente e prominente, a buccia molto pruinosa e medio tenera, di colore rosato, a volte violaceo; polpa floscia, molto succosa, di sapore semplice.

**Tralcio legnoso (alla caduta delle foglie):** a sezione circolare e con superficie striata di colore bruno rossastro uniforme; internodi lunghi.

### 2.3. Fenologia

**Condizioni d'osservazione:** annate '94-'98.

### Ubicazione

Loc. Moncenis.

**Altitudine:** m 750 slm.

**Esposizione:** Est, in forte pendenza.

### Fenomeni vegetativi

**Germogliamento:** 13 aprile.

**Fioritura:** 12 giugno.

**Invaiaura:** 22 agosto.

**Maturazione dell'uva:** 15 ottobre.

## 2.4. Caratteristiche ed Attitudini colturali

**Vigoria:** forte.

**Produttività:** buona.

**Potatura:** a Guyot, preferibilmente con forma di allevamento a spalliera; a sperone con forma di allevamento ad alberello.

**Fertilità delle gemme:** buona, con uno o due grappoli per tralcio.

**Resistenza ai parassiti ed altre avversità:** diversi autori lo indicano come vitigno particolarmente resistente al freddo invernale.

## 2.5. Utilizzazione

Fornisce un vino del tutto particolare, in quanto all'aspetto visivo presenta caratteristiche che lo rendono simile ad un rosato, mentre dal punto di vista olfattivo e gustativo esprime peculiarità tipiche di un buon vino rosso; presenta un colore rosato carico con tonalità aranciate; profumo intenso, delicato e particolare; gusto marcatamente tannico, di buon corpo e alcolicità. Con un moderato invecchiamento migliora la complessità aromatica e diminuisce la tannicità, ma il colore tende a divenire fortemente aranciato.

## 3. COLTIVAZIONE

### 3.1 Classificazione

#### 3.1.1. Idonea

*In tutta la regione:* Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste

### 3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

Valle d'Aosta o Vallee d'Aoste

**3.2.1. DOC****4. CLONI ISCRITTI AL REGISTRO**

Codice	Nome	Data emanazione	Codice proponente	G.U.	del
001	I - IAR-PMT11	2020-06-09	53	G.U. 152	2020-06-17

**Legenda codici proponenti**

53 ) - Institut Agricole Regional

**5. SUPERFICIE VITATA**

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
-	45	31	18	24

**6. PRODUZIONE VIVAISTICA**

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2014 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2019	600	-	-	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005