

A R V I S I O N A D U

UNICUM NELLA BIODIVERSITÀ
AN UNIQUE GENETIC CHARACTER

U N V I N O E S C L U S I V O
A M O S T E X C L U S I V E W I N E



L'unione fa la forza

United we stand

L'amicizia fa fare cose
incredibili e meravigliose

*Friendship makes
incredible and wonderful things*



ARVISIONADU

la storia crea quello che la scienza conferma
what time creates science confirms

ARVISIONADU

finezza, complessità e intensità
sono straordinarie e inconfondibili
*extraordinary finesse
and unique intensity*

Quello che due amici sono riusciti a fare con questo vitigno, unico e straordinario, dopo averlo salvato dall'estinzione lo si scopre nell'esaltante profilo aromatico maturato ad ogni vendemmia nel loro speciale territorio

These two friends have obtained an exciting aromatic flavour from this extraordinary grape. they unearthed it from this enchanting territory, saving it from near extinction.

LE NOSTRE ETICHETTE



G'OCEANO bianco / white

Classificazione / Appellation: IGP Isola dei Nuraghi

Provenienza / Production Area: Agro di Benetutti / Benetutti Provence of Sassari Sardinia

Uvaggio / Vineyard Varietal Composition: Arvisionadu 100%

Produzione / Yield per Hectare: 60 quintali per ettaro / 60 quintals of grapes

Clima / Climate: mediterraneo, piovosità media in primavera ed autunno, estati lunghe, calde e ventilate, forti escursioni termiche / *Mediterranean micro-climate, characterized by rainy springs and autumns, long, hot and windy summers and strong diurnal temperature variations*

Vendemmia / Harvest: tradizionale manuale / *traditional harvest by hand*

Vinificazione / Vinification: vinificazione in bianco / *traditional white wine process*

Maturazione / Maturation: in cantina 6 mesi / *6 months in stainless steel tanks*

Colore / Colour: giallo dorato, brillante / *brilliant golden yellow*

Olfatto / Aroma: ampio, intenso, note di uva, di frutta a polpa bianca / *intense and ample with hints of white fruits*

Gusto / Palate: secco, pieno, caldo, nerbo e stoffa consistenti, caratteristico, equilibrato, armonioso, buona struttura particolarmente fine / *classic dry, earthy and rape with a lovely salty character. Finishes with noteworthy freshness and saltiness*

Conservazione / Storage: temperatura costante 14°C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale / *constant temperature of 57 F° (14C°) do not expose to excessive light, store horizontally*

Servizio / Wine serving: calice slanciato di buona ampiezza, temperatura 10-12°C / *wide boweled white wine glass temperature 50 F° (10C°)*



BURGHERA rosso / red

Classificazione / Appellation: IGP Isola dei Nuraghi

Provenienza / Production Area: Agro di Benetutti / Benetutti Provence of Sassari Sardinia.

Uvaggio / Vineyard Varietal Composition: Cannonau 40% - Sangiovese 40% - Syrah 10% - Cagnulari 10%

Produzione / Yield per Hectare: 60 quintali per ettaro / 60 quintals of grapes

Clima / Climate: mediterraneo, piovosità media in primavera ed autunno, estati lunghe, calde e ventilate, forti escursioni termiche / *Mediterranean micro-climate, characterized by rainy springs and autumns, long, hot and windy summers and strong diurnal temperature variations*

Vendemmia / Harvest: tradizionale manuale / *traditional harvest by hand*

Vinificazione / Vinification: vinificazione in rosso classica, macerazione delle vinacce 10 giorni / *traditional red wine process 10 days maturation on the marc*

Maturazione / Maturation: in cantina 8 mesi / *8 months in stainless steel tanks*

Colore / Colour: rubino, limpido / *ruby red*

Olfatto / Aroma: ampio e fruttato di sottobosco, bouquet vinoso / *ample with hints of undergrowth, and classic vinous bouquet*

Gusto / Palate: ampio e strutturato di elegante persistenza / *ample with frame and elegant persistence*

Conservazione / Storage: temperatura costante 16°C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale / *Constant temperature of 60F° (16C°), max umidity 75% do not expose to excessive light, store horizontally*

Servizio / Wine serving: calice di media altezza senza svasature, temperatura 16°C / *Wide boweled red wine glass temperature 60 F° (16C°)*



G'OCEANO bianco / white

Barrique / Barrels

Classificazione / Appellation: IGP Isola dei Nuraghi

Provenienza / Production Area: Agro di Benetutti Vigna Sennore 2017

Uvaggio / Vineyard Varietal Composition: Arvisionadu 100%

Produzione / Yield per Hectare: 50 q. per ettaro / 50 quintals of grapes

Clima / Climate: mediterraneo, piovosità media in primavera ed autunno, estati lunghe calde e ventilate, forti escursioni termiche / *mediterranean micro-climate, characterized by rainy springs and autumns, long, hot and windy summers with strong diurnal temperature variations*

Vendemmia / Harvest: tradizionale manuale / *traditionally harvest by hand*

Vinificazione / Vinification: vinificazione in bianco affinata in barrique / *traditional white wine process refined in tonneau*

Maturazione / Maturation: 2 mesi tini in acciaio, 6 mesi di affinamento in barrique / *2 months in stainless steel tanks, 6 months in oak barrels*

Colore / Colour: giallo intenso, con riflessi dorati / *deep yellow with flashes of gold*

Olfatto / Aroma: intenso e ampio, con sentori di frutta bianca e vaniglia / *intense and ample with hints of white fruits and vanilla*

Gusto / Palate: soffice e pieno, vellutato e caldo al palato, vino fine ed elegante con struttura consolidata e morbidi accenni tannici / *soft, full, warm, velvety to the palate, an elegant and fine wine with soft tannins and considerable frame*

Conservazione / Storage: temperatura costante 14C°, umidità 75%, non esporre alla luce diretta, conservare in posizione orizzontale / *constant temperature of 57 F° (14C°), humidity max 75%, do not expose to excessive light, store horizontally*

Servizio / Wine serving: calice slanciato di buona ampiezza, temperatura 10-14°C / *serve in a tall wide bowled white wine glass, temperature between 50F° to 55F° (10C°-12 C°)*

ARVISIONADU in Barrique

Solo 650 bottiglie numerate dove l'Arvisionadu viene esaltato dal passaggio di 6 mesi in botti di quercia, senza compromettere la propria straordinaria identità

ARVISIONADU in Barrels

Only 650 bottles, individually numbered, of Arvisionadu aged in oak barrels for 6 months, to enhance its own extraordinary identity



La CANTINA ARVISIONADU, Società Agricola Semplice, è una Azienda Viti-vinicola con sede legale ad Olbia, mentre il vigneto e la cantina si trovano a Benetutti in provincia di Sassari. Il vigneto è segnalato su Google Maps.

ORIGINI

La Cantina Arvisionadu nasce con l'obiettivo principale di valorizzare il vitigno autoctono storico Arvisionadu, a bacca bianca, uno dei più rari e antichi della Sardegna, **fino a pochi anni fa, quasi in via di estinzione**. La caratterizzazione genetica per 12 loci SSR effettuata dall'Università degli Studi di Sassari evidenzia uno specifico profilo del vitigno che consente di distinguerlo chiaramente dalle altre varietà: **un unicum**. La nostra azienda lo coltiva, vinifica in purezza ed imbottiglia all'origine con etichetta G'OCEANO.

Le prime citazioni del vitigno in Sardegna risalgono alla prima pubblicazione in materia, dello studioso sassarese, Manca dell'Arca (1780) che, descrivendo le varietà allora coltivate, lo chiama "Arvu siniadu, dai grani prolungati e rari". Cettolini (1897) lo indica con il nome di Arvusiniagu e Arvusemidanu, mentre il Cara, nel 1909, lo cita con il nome di Alvu-signadu. Il vitigno viene poi citato nelle liste OIV (1996) e da Galet (2000). Nuove schede sono pubblicate da Deidda (1964) e da Calò, Costacurta e Scienza (2001). È presente nelle collezioni nazionali dell'INRA di Montpellier e del CRA di Conegliano Veneto e in quelle regionali della Sardegna gestite dall'Università di Sassari e dall'Agenzia Regionale AGRIS.

Una parte del vigneto è impiantato con uve a bacca rossa, due vitigni autoctoni: cannonau e cagnulari; due internazionali: sangiovese e syrah.

Arvisionadu, avresiniadu, alvu signadu, arvusiniagu: un nome composto da arvu o alvu (bianco in lingua sarda) e signadu o sionadu (segnato in sarda)= segnato di bianco, albus signatus in latino, marcato con un fiocco, un sassolino bianco, col gesso, come facevano gli antichi romani che frequentavano la zona di Luzzanas e conoscevano il vino, per segnare le cose buone, le giornate fauste da ricordare.

Arvisionadu ... un vino da ricordare

STORIA DEI LUOGHI

La Cantina e la vigna si trovano in un tancato di nove ettari in Località Luzzanas nel Comune di Benetutti, nel Goceano, il territorio in linea d'aria più lontano dal mare, nel cuore della Sardegna, della quale racchiude tutti i sapori e i profumi più genuini e caratteristici. La zona sempre abitata grazie alla mitezza del clima, alle sue acque e alla fertilità del suolo, presenta nel suo territorio testimonianze di interesse storico-archeologico rilevanti. Ricordiamo il famoso ipogeo prenuragico di Luzzanas, datato circa 6.000 anni fa, con inciso nelle pareti un labirinto, una delle incisioni rupestri fra le più antiche mai conosciute. Nel podere è presente un nuraghe, con dentro la cinta muraria, una piccola fonte di tracimazione usata anche per bere. L'area in questione era frequentata assiduamente dagli antichi romani grazie alla presenza delle sorgenti termali di Aquae Lesitanae, le attuali sorgenti Termali sulfuree di S. Saturnino, come testimonia in un suo libro Claudio Tolomeo, vissuto nel Secondo secolo. È citata inoltre nell'*Itinerarium Provinciarum*, compilato sotto l'imperatore "Caracalla" (211-217 d. C.) nel tracciato di strada che andava da *Olbia* a *Caralis* passando nella zona interna dell'Isola. Durante la preparazione del terreno per l'impianto del primo vigneto negli anni cinquanta furono trovate dei reperti archeologici e delle monete romane donate al Museo archeologico di Cagliari.

Sempre nel Goceano da ricordare la chiesa romanico-pisana di San Saturnino ed il castello di Burgos.

IL VIGNETO

Il primo impianto del vigneto risale agli anni cinquanta ad opera del padre di uno dei soci dell'azienda. Nel 2006 dopo anni di abbandono, si inizia con un nuovo primo impianto di due ettari: 1/3 impiantato col vitigno Arvisionadu, il rimanente con vitigni a bacca rossa: due autoctoni, cannonau e cagnulari, due internazionali, sangiovese e syrah. Nel 2014 sono stati impiantati ad Arvisionadu ulteriori due ettari, in fase di collaudo. I vari vigneti, posti ad una altezza tra i 250 ed i 350 metri s.l.m., su terreni sciolti e granitici, seguono il naturale andamento del terreno, e sono inframmezzati da zone verdi di olivastri e antichi olivi, tra le rocce granitiche, ben ventilati con una buona escursione termica giorno-notte.

L'IDEA DI SALVARE IL VITIGNO

Ad assumere l'iniziativa sono stati due amici e colleghi medici amanti del buon vino: Pino Mulas, proprietario del terreno agricolo, ematologo e fondatore del Centro Trasfusionale e di microcitemia dell'Ospedale di Olbia, e Angelo Tadorelli, neurochirurgo a Como. Fa parte della Società, col ruolo di socio amministratore il figlio di Pino, Gianluca. Lo hanno imposto i ricordi della fanciullezza, l'amore per il paese natio posto nella zona più interna della Sardegna, la bellezza del panorama circostante, il ricordo della festa contadina il giorno in cui il primo vigneto fu impiantato, la sfida di produrre un vino unico al mondo, ottenuto da un vitigno mai dimenticato, ma mai degnamente valorizzato. Dopo secoli di presenza silenziosa, nell'Azieda di Luzzanas di Benetutti il vitigno Arvisionadu ha avuto una opera di valorizzazione seria come dimostrano i numerosi riconoscimenti anche a livello internazionale che il vino prodotto ha ricevuto.

L'AZIENDA VITIVINICOLA E VENDEMMIA

L'attuale vigneto, messo a dimora in varie fasi a partire dal 2006, con allevamento a spalliera e potatura a guyot, ha una densità di impianto di 4.500 ceppi per ettaro. Viene concimato in autunno con fertilizzanti organici compostati. Dopo l'allegagione si eliminano i germogli eccedenti e prima dell'inviatura si fa un diradamento dei grappoli. Trattamenti antiparassitari primaverili eseguiti con sali di rame e zolfo. La vendemmia viene fatta manualmente, col grappolo a perfetta maturazione: la loro scrupolosa selezione e la bassa produzione per ceppo, garantiscono la qualità superiore delle uve che vengono pressate in modo soffice per estrarre solo il mosto fiore, con i profumi più tipici e caratteristici della Sardegna. Ha una produzione media sotto i 70 quintali per ettaro. Come tutte le vigne di Sardegna, ha il suo angolo magico, nel nostro caso, la suggestiva sorgente di tracimazione, ancora utilizzata, posta all'interno della cinta muraria del Nuraghe di Luzzanas.

PRODOTTO CURATO E CONTROLLATO DI ALTA QUALITÀ

Sono in via sperimentale l'affinamento in barrique e la vinificazione flor.

Luigi Veronelli brindando a Benetutti 50 anni fa con l'Arvisionadu, ne rimase ammaliato. Una vera e propria perla enologica per versatilità e caratteristiche organolettiche.



The CANTINA ARVISIONADU, *Simple Agricultural Company*, is a “Vitivinicola” (winemaking) company with legal headquarters in Olbia, while the vineyard and winery are located in Benetutti in the province of Sassari. The location of the vineyard can be found on Google Maps.

ORIGINS

The Arvisionadu Winery was founded with the main objective of revitalizing this historic, indigenous Arvisionadu white berry variety, one of the rarest and oldest of Sardinian wines and, until a few years ago, almost to the point of extinction. The genetic characterization for 12 SSR sites carried out by the University of Sassari highlights a specific profile of the vine that clearly distinguishes it from other varieties: a “unicum”. Our company nurtures and harvests the grape then, using a single-variety winemaking process, produces and bottles the wine on-site under the G’OCEANO label.

The first observations of this vine in Sardinia date back to the first publication on the subject, by the scholar Sassarese, Manca dell’Arca (1780), which, describing the cultivated varieties, calls it “Arvu siniadu, prolonged and rare grains”. Cettolini (1897) refers to it with the names Arvusiniagu and Arvusemidanu, while Cara in 1909 cites it with the name Alvu-signadu. The vine is then mentioned in the OIV (1996) and Galet (2000) lists. New data profiles are published by Deidda (1964) and Calò, Costacurta and Scienza (2001). Arvisionadu is also present in the national collections of INRA in Montpellier and the CRA of Conegliano Veneto, and in those of the Sardinia region managed by the University of Sassari and the AGRIS Regional Agency.

A part of the vineyard is planted with red berries, two native vines: cannonau and cagnulari; two international vines: sangiovese and syrah.

Arvisionadu, avresiniadu, alvu signadu, arvusiniagu: a name composed of arvu or alvu (white in Sardinian language) and signadu or sionadu (meaning “marked” in Sardinian) = marked white, albus signatus in latin, marked with a bow and white pebbleusing chalk, as the ancient Romans who roamed the area of Luzzanas and knew the wine, used to mark the good things, the fortunate days to remember.

Arvisionadu ... a wine to remember

HISTORY OF THE SITES

The vineyard are located on a nine-acre reserve in the Luzzanas locality of the town of Benetutto, in the Goceano territory, the territory furthest from the sea, in the heart of Sardinia, where you will find the most genuine and characteristic of flavors and scents. The area, always inhabited thanks to the mildness of the climate, its abundant waters and the fertility of the soil, reveals testaments of historical and archaeological interest. We remember the famous “ipogeo prenuragico di Luzzanas” dating about 6,000 years ago, with a maze carved in its walls, one of the oldest rock carvings recorded. Present in the small farm is a nuraghe with a small source of water used for drinking as well inside the perimeter wall. The area in question was regularly frequented by the ancient Romans thanks to the presence of the thermal springs of Aquae Lesitanae, the current sulfur springs of S. Saturnino, as Claudio Tolomeo who lived in the second century evidences in his book. It is also cited in the Itinerarium Provinciarum, compiled under the emperor “Caracalla” (211-217 AD) in the stretch of road running from Olbia to Caralis passing through the interior of the island. During the preparation of the land for planting of the first vineyard in the 1950s archaeological finds and Roman coins donated to the Archaeological Museum of Cagliari were discovered.

Moreover in the Goceano territory, the Romanesque-Pisan church of San Saturnino and the castle of Burgos are not to be forgotten.

THE VINEYARD

The first planting of the vineyard dates back to the fifties and was made by the father of one of the company's owners. In 2006, after years of neglect, a new two-hectare plot was planted for the first time: 1/3 with the Arvisionadu variety and the remainder with red berry vines: two native varieties, cannonau and cagnulari, and two international, sangiovese and syrah. In 2014, another two hectares of Arvisionadu were planted in a trial phase. The various vineyards, situated at a height of 250 and 350 meters above sea level on loose granite soil, follow the natural flow of the land surrounded by green areas of olive groves and ancient olive trees among the granite rocks, and well ventilated with a good range of temperature between day and night.

THE IDEA OF SAVING THE VINE

Assuming the initiative were wine-loving friends and medical colleagues: Pino Mulas, owner of the land, hematologist and founder of the Center for Transfusion and Microcytoma at the Hospital of Olbia, and Angelo Taborelli, a neurosurgeon practicing in Como. Also part the Company, with the role of managing partner is Pino's son, Gianluca. Instilled are memories of childhood, love for the native land in the most inner part of Sardinia, the beauty of the surrounding landscape, the memory of the annual farmer's celebration of the day when the first vineyard was implanted, the challenge of producing a wine unique in the world, obtained from a grape never forgotten, but never properly recognized for its true value. After centuries of a still presence, now with this Company located in the locale of Luzzanas in the town of Benetutti, the Arvisionadu wine has seen a serious effort to realize it's true value, evidenced by the many awards, including at the international level, that the Wine has received.

THE WINERY AND THE HARVEST

The vineyard itself, transplanted in various stages since 2006, and nurtured using support backing and "guyot" pruning, has a plant density of 4,500 stems per hectare. It is fertilized in autumn with composted organic fertilizers. After blossoming, the excess shoots are removed and before the color changes the bunches are thinned. Grapes are harvested manually when the bunches reach perfect maturity: their scrupulous selection and low production per stem guarantee the superior quality of the grapes that are pressed softly to extract only the flower must with the most typical and characteristic scents of Sardinia. It has an average production below 7000 kilograms per hectare. Like all the Sardinian vineyards, it has its magical corner, in our case, a suggestive overflowing spring still in use and situated inside the Nuraghe wall in Luzzanas.

A NURTURED PRODUCT BOUND BY TRADITION MUST BE OF HIGH QUALITY

Aging of barrique and flor vinification are being tested. Luigi Veronelli, celebrating at Benetutti 50 years ago with Arvisionadu, remains enchanted by it. A real oenological pearl for versatility and organoleptic characteristics.



ISOLA DEI NURAGHI IGP BIANCO "G'OCEANO" 2015

Wine Category
Still White Wines

Grape Variety
Arvisionadu

Alcohol Percentage
13,5%

Residual Sugar
2,2gr/l

JUDGES TASTING NOTE

Earthy and ripe, unusual but intriguing, with a lovely salty character. Finishes classically dry, with noteworthy freshness and saltiness. A unique expression redolent in marine character.

RICONOSCIMENTI

Medaglia d'Oro al premio Regionale Logudoro nel 2014

Menzione d'onore al Decanter 2016

Medaglia d'Oro al Concorso nazionale BINU 2016

Bronze al Decanter 2017

5 Star Wines Verona Winitaly 2017



The grapes produced in the ancient "VIGNA SENNORE" are aged 6 months in oak barrels. The aging treatment enhances the unique aroma of this extraordinary wine



ARVESINIADU

CARATTERIZZAZIONE GENETICA GENETIC CHARACTERISATION

Sinonimie in bibliografia | *Synonyms in bibliography*

Arvusemidanu, Arvu siniadu, Arvusiniadu, Alvu-signàdu, Avrisiniàdu, Arvusiniagu, Argu-ingiannàu, Uva Oschirese [1]; Arvisionadu, Albaranzeliadu, Albaranzeliu, Alboronzolia(d)u [6].

Profilo genetico A.K.I.N.A.S. | *Genetic Profiles*

VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD25	VVMD27	VVMD28	VVMD32	VrZag62	VrZag79	VVIB 01	VMC4F 3-1
131 141	222 236	244 244	239 253	177 183	242 256	260 270	190 200	246 248	288 298	172 188
VMC1B 11	VVIN 16	VVMD 21	VVMD 24	VVIP 31	VVIV 37	VVIQ 52	VVIH 54	VVIP 60	VVIV 67	VVIN 73
174 182	151 151	253 253	206 214	190 192	157 161	79 85	166 168	318 318	362 366	261 263

Corrispondenze sarde accertate per profilo genetico: Alvaranzeliadu

Correspondences of Sardinian vines verified for genetic outline: Alvaranzeliadu

Corrispondenze italiane ed estere accertate per profilo genetico: nessuna

Italian and foreign correspondences verified for genetic outlet: none

False attribuzioni: nessuna

False attribution: none

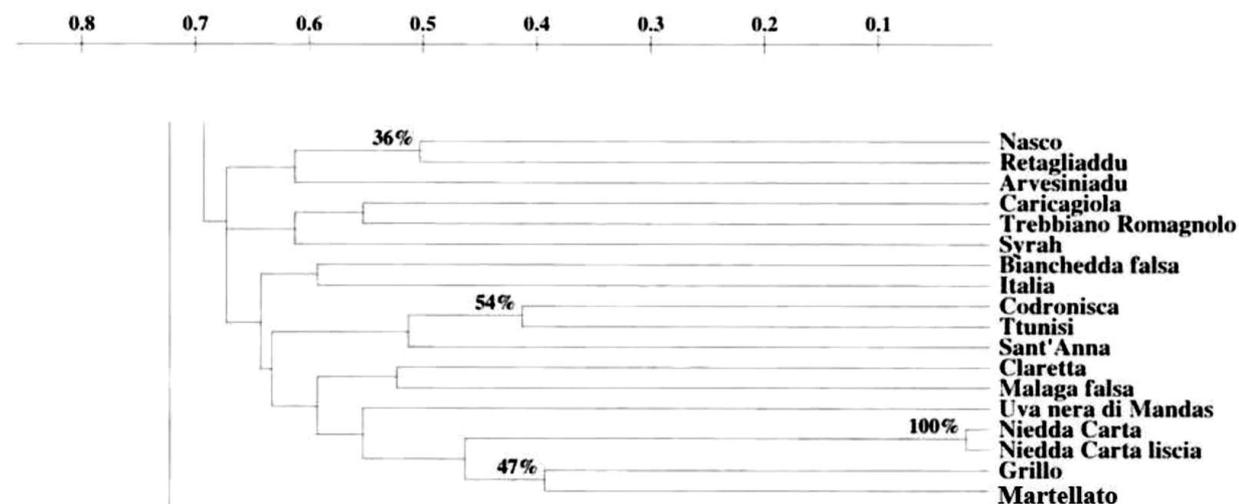
Vitigni che condividono almeno il 50% degli alleli con quella in oggetto nessuno

Vines that share at least 50% of the alleles with those of the research: none

Vitigni che condividono almeno un allele per locus con quella in oggetto nessuno

Vines that share one allele for locus with those of the research: none

Estratto del dendrogramma | *Dendrogram extract*



L'*Arvesiniadu* è un vitigno unico nel profilo ed estremamente isolato geneticamente.

Non è stata trovata nessuna varietà con almeno il 50 % di alleli condivisi.

Il vitigno più vicino per numero di alleli condivisi è il *Retagliadu* con 20 alleli in comune (meno del 50%). Anche dall'estratto del dendrogramma risulta isolato, il nodo che lo riconduce a *Nasco* e *Retagliadu* ha una significatività inferiore al 30%.

Arvisionadu vine is unique in the genetic outline and extreme isolated. No variety was found with at least 50% of shared alleles. The genetically nearest vine is Retagliadu, with 20 alleles in common (less than 50%). This is clear also from the dendrogram: the similarity to Nasco and Retagliadu vines has a significance of less than 30%.

DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA AMPELOGRAPHIC DESCRIPTION

Origine e cenni storici | *Origins and historical notes*

Uva da vino caratteristica dell'area centrale della Sardegna (da ovest verso est, Campidano di Oristano, Planargia, Goceano). È oggi coltivato soprattutto in Goceano. In Planargia e nell'Oristanese è presente soprattutto come residuo. Da informazioni raccolte nelle due aree, in Planargia era tradizionalmente vinificato come il *Malvasia*, mentre nell'Oristanese costituiva il vino di pronta beva, alternativo al tradizionale vino da invecchiamento Vernaccia, è citato dal Manca dell'Arca e dall'Angius, con quest'ultimo che lo localizza a Mores, con il nome di *Alvuisnadu*. Anche per questo vitigno non è stata trovata nessuna varietà corrispondente nelle banche dati disponibili, e pertanto è opportuno considerarlo un "**unicum**".

*Arvisionadu is a typical vine of central Sardinia (West towards east: Campidano di Oristano, Planargia, Goceano areas). Today, it is grown mainly in the Goceano area. In the Planargia and in Oristano areas the vine has little diffusion. From available information, vinification in Planargia was similar to the Malvasia tradition, while in the Oristano area the Arvisionadu was used like a fresh one in alternative to Vernaccia. It is cited also by other two authors with the name of Alvuisnadu (located in Mores). Also for this last vine no corresponding varieties were found in the database, and so it is suitable to consider this vine as an **unicum**.*

Zone di coltivazione in Sardegna: Goceano, Planargia e Campidano di Oristano

Growing areas in Sardinia: Goceano, Planargia e Campidano di Oristano

Altri area di coltivazione: nessuno

Other areas of cultivation: none

Germoglio giovane | *Young bud*

Apice del germoglio: completamente aperto, con distribuzione della pigmentazione antocianica dei peli striscianti **assente** e di intensità **nulla o molto bassa**. La densità dei peli striscianti è **molto bassa o bassa**. La densità dei peli eretti è **nulla o molto bassa**.

Peak of the bud: completely open with absence of the anthocyanin pigmentation distribution in creeping hairs. The density of erect hairs is null or very low.

Foglia giovane | Young Leaf

Il colore della pagina superiore del lembo della foglia giovane è **verde**, con screziature **rosso-ramato**. La densità dei peli striscianti della pagina inferiore della foglia è **nulla o molto bassa**. La densità dei peli eretti è **media o elevata**.

The color of the superior page of the leaf border is green, with variegated copper-plated red. The density of the crawling hairs in the inferior page is null or very low. The density of the erected hairs is medium or high.

Germoglio | Bud

Il germoglio si presenta con un portamento semieretto **o orizzontale**, con il colore del lato dorsale degli internodi **verde o verde e rosso** e il colore del lato ventrale **verde o verde e rosso**. I nodi presentano il colore del lato dorsale **verde**, talvolta **verde e rosso** e il colore del lato ventrale **verde**. Gli internodi presentano la densità dei peli eretti **nulla o molto bassa**, e la densità dei peli striscianti **nulla o molto bassa**.

The sprout is semi-horizontal or horizontal. The color of the dorsal side of the internodes is green or green/red, the same colors for the ventral side. The internods exhibit the density of both crawling and erected hairs null or very low.

Viticci | Tendrils

I viticci consecutivi in numero non superiore a due, si presentano **medi**, talvolta **corti**, con una lunghezza non superiore ai **20 centimetri**.

The consecutive vines in a number not exceeding two, are medium, sometimes short, with a length not exceeding 20 cm.

Fiore | Flower

Il fiore è **ermafrodita autofertile con stami e gineceo completamente sviluppati**. La prima infiorescenza è generalmente inserita **fra il 3° e il 4° nodo**. Nel corso delle osservazioni, è stato osservato un numero medio di infiorescenze per germoglio **da 1 a 2**.

The flower is hermaphroditic autofertile with stamens and completely developed gynaecium. The first inflorescence is generally inserted between the 3rd one and the 4th node. From observations, a middle number of inflorescence per bud from 1 to 2 is typical.

Foglia adulta | Adult Leaf

La foglia adulta è piccola di forma **cuneiforme, eptilobata**, ma anche **pentalobata**.

Il colore è **verde medio o verde scuro**, con pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore del lembo **assente**. Il profilo della sezione trasversale della foglia è **contorto, talvolta** revoluto. La bollosità della pagina superiore del lembo è **bassa o molto bassa**. I denti della foglia adulta si presentano con **entrambi i lati convessi**. La dimensione dei denti in rapporto alla lamina fogliare è **piccola**, con i denti che sono mediamente **più corti**, o al massimo della stessa lunghezza, rispetto alla loro larghezza.

The adult leaf is small in the form, of coptic shape but also contorted with medium or dark green color, with anthocyanin pigmentation on the principal midribs of the superior page of the absent border. The profile of the cross-section of the leaf is twisted, sometimes revolving. The ripple of the superior part of the border appears low or very low. The teeth of the adult leaf appear with both convex sides. The size of the teeth in relation to the leaf foil is small, with teeth that are on average shorter, or at maximum of the same length, relative to their width.

Il picciolo si presenta **più corto** della nervatura principale della foglia. Il seno peziolare ha una forma **a V** ed è **aperto**. Nel seno peziolare **non si nota la presenza di denti** e la base del seno della foglia **non è delimitata su entrambi i lati dalla nervatura**. I margini dei seni laterali superiori, generalmente **poco profondi o mediamente profondi**, si presentano **aperti**. La densità dei peli striscianti della pagina inferiore della foglia è **nulla o molto bassa**. La densità dei peli eretti della pagina inferiore è **elevata**. La densità dei peli striscianti sulle nervature della pagina inferiore della foglia è **nulla o molto bassa** e quella dei peli eretti sulle stesse nervature è **bassa o media**.

The petiole appears shorter than the main rib of the leaf. The petiole breast has a V-shape and it is open. In the petiolar breast no teeth are present and the base of the breast of the leaf is not delimited on both sides of the rib. The margins of the lateral side limbs, generally shallow, or moderately deep, are open. The density of the crawling hairs on the bottom of the leaf is null or very low. The erect hair on the bottom of the page is high. The density of the creeping hairs on the ribs on the bottom of the leaf is null or very low. The density of erected hairs on the same ribs is low or medium.

Lunghezza della foglia: mm 140,9 ($\pm 2,3$)

Leaf length

Larghezza della foglia: mm 130,9 ($\pm 1,9$).b

Leaf width

Lunghezza del picciolo: mm 55,1 ($\pm 0,6$).

Length of the petiole

Lunghezza della nervatura N1, N2, N3, N4, N5: mm 98,5 ($\pm 1,0$), mm 87,3 ($\pm 3,2$), mm 62,2 ($\pm 2,0$), mm 42,2 ($\pm 2,6$), mm 21,4 ($\pm 0,7$).

Rib length N1, N2, N3, N4, N5

Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione: 60,2 ° ($\pm 0,2$).

Angle between N1 and N2 measured at the first bifurcation

Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione: 49,1 ° ($\pm 3,5$).

Angle between N2 and N3 measured at the first bifurcation

Angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione: 52,3 ° ($\pm 0,8$).

Angle between N3 and N4 measured at the first bifurcation

Rapporto tra la lunghezza del picciolo e la lunghezza della nervatura N1: 0,6.

Rate between the length of the petiole and the length of the rib N1

Stima dell'area della fogliare: mm² 12123,8 ($\pm 547,5$).

Estimation of the leaf area

Tralcio legnoso | Woodcock

Il tralcio legnoso, di colore prevalente **giallo o brunastro**, presenta una sezione trasversale **circolare**, con una struttura della superficie **striata**. I peli eretti sono assenti sui nodi e sugli internodi. Il diametro degli internodi **intorno agli 8 millimetri**, ha dimensioni **piccole**.

The woody trunk, of prevalent yellow or brownish color, has a circular cross section with a streaked surface structure. Erected hairs are absent on nodes and internodes. The diameter of the internode around 8mm., is small in size.

Grappolo e acino | Bunch and acorn

Il grappolo, di taglia **bassa** pesa **219,5** grammi ($\pm 52,0$), presenta una lunghezza media di **187,2** millimetri ($\pm 15,0$) e una larghezza media di **100,5** millimetri ($\pm 4,0$), che lo definiscono rispettivamente come **lungo e mediamente largo**. Il peduncolo del grappolo principale presenta una lunghezza media di **54,1** millimetri ($\pm 10,0$) e risulta pertanto **corto**. Il grappolo di *Arvesiniadu* è di **media compattezza**, con una forma **conica** e con **ali presenti** in numero di **1-2**, ma talvolta anche assenti.

The bunch, of a low size, weighs 219,5 grams ($\pm 52,0$), has an average length of 187,2mm. ($\pm 15,0$) and an average width of 100,5 mm. ($\pm 4,0$), which defines it as long and broadly wide. The main bunch peduncle has an average length of 54,1 mm. ($\pm 10,0$) and therefore is short. The cluster of Arvisionadu is of medium compactness with a conical shape and the wings in number of 1 or 2, but sometimes absent.

L'acino è di peso **molto basso** (grammi $1,5\pm 0,1$), **mediamente lungo** (mm. $15,9\pm 0,1$); **stretto** (mm. $13,9\pm 0,1$), **elissoidale**, con sviluppo dei vinaccioli completo.

La buccia si presenta di colore **verde giallo**; con una pigmentazione antocianica della polpa **nulla**. La polpa è **molto succosa**, di consistenza **molle**. L'acino **non predenta** sapore particolare e si distacca **con facilità** dal peduncolo.

The berry is of very low weight ($1,5\pm 0,1$ grams), on average ($15,9\pm 0,1$ mm) long, narrow (mm. $13,9\pm 0,1$ mm.) ellipsoidal, with full grain development. The skin is yellowish; with null anthocyanic pavement. The pulp is very juicy, with soft consistency, the grape does not have a particular flavor, it is easy to detach from the pedicel.

FENOLOGIA

PHENOLOGY

Condizioni d'osservazione: si considerano quelle riguardanti la collezione di germoplasma dell'azienda agraria di Agris Sardegna di San Michele Ussana.

Observation conditions: considered those relating to the collection of ectoplasm of Agris Company in San Michele Ussana Sardinia.

Fenomeni vegetativi | Vegetative phenomena

Germogliamento: terza decade di marzo

Budding: the third decade of March

Fioritura: terza decade di maggio.

Flowering: the third decade of May

Invaiaura: terza decade di luglio, primissimi giorni di agosto

Veraison: the third decade of July and the first days of August

Maturazione dell'uva: terza decade di settembre

Ripening of grapes: the third decade of September

Fertilità potenziale per lo sperone: 1,0 (\pm 0,5)

Potential fertility of the spur

Fertilità potenziale per il capo a frutto: 1,60 (\pm 0,3)

Potential fertility for the fruit garment

Resistenza alle malattie: molto sensibile alla peronospora

Disease resistance: very sensitive to downy mildew

Produzione: nel corso dei tre anni, la produzione media riscontrata tra le diverse accessioni, è stata di 2,4 Kg/ceppo (\pm 0,4).

Production: over three years, the average production observed between the different areas was 2.4 kg. per strain.

I dati dell'uva | Grape data:

Tenore in zucchero del mosto | Sugar content in must: 20,2 °Brix (\pm 1,1)

Acidità totale del mosto | Total acidity of must: 4,9 g/l (\pm 0,5)

pH del mosto | pH of the must: 3,5 (\pm 0,1)

Acido malico | Malic Acid: 0,3 g/l (\pm 0,2)

Acido tartarico | Tartaric Acid: 7,7 g/l (\pm 1,4)

Polifenoli totali | Total Polyphenols: 469,9 mg/l (\pm 148,1)

Descrizione Storica:
Dott. Giuseppe Mulas

Scheda Tecnica:
Regione Autonoma della Sardegna Agris Agenzia per la Ricerca in Agricoltura
Progetto A.K.I.N.A.S. "*Uve di Sardegna*" a cura di Gianni Lovici.

Foto:
Maria Grazia Neri

Traduzione:
Renzo Erasmi, Freddy Ohle



A R V I S I O N A D U

CANTINA ARVISIONADU
di Mulas e Taborelli s.a.s.

Cantina: Località Luzzanas Benetutti (SS) - Italia - Tel. 348 998 92 60
info@cantina-arvisionadu.it - www.cantina-arvisionadu.it - P.I. 02537590909