



**Valle D'Aosta** - Nel fondovalle della Dora Baltea (e conoidi di deiezione) prevalgono suoli colluvio-alluviali più o meno profondi, con un contenuto in scheletro da basso a medio-elevato (soprattutto Inceptisuoli). Il grado di carbonatazione dei terreni caratterizza due tipi di suoli carbonatati:

- suoli erosi, poco profondi, scheletrici e instabili (su pendii più scoscesi e a quote più elevate);
- suoli alluvionali profondi, poco scheletrici e stabili.



**Barolo** - Le colline del Barolo sono ricche di calcare. Si distinguono due zone: l'Elveziano, ricco di marne molto compatte (strati di sabbia o arenarie di colore grigio-bruno e giallastro dette Arenarie di Diano), a cui appartengono i Comuni di Serralunga d'Alba, Monforte e Castiglione Falletto; il Tortoniano, ricco di marne azzurre (note come Marne di sant'Agata e costituite dal 30% di sabbia, 55% di argilla e 15% di calcare), meno compatte, nei Comuni di La Morra e Barolo.



**Asti** - Il Moscato bianco, per la migliore espressione qualitativa soprattutto aromatica, predilige terreni calcarei. All'interno della zona di produzione, ripartita su 52 comuni delle province di Asti, Cuneo ed Alessandria, si ritrovano matrici geologiche con diversa composizione (terreni a prevalenza calcarea, argillosa o sabbiosa), le quali influiscono nettamente ed in modo rilevante sulle sfumature olfattive delle uve prodotte e dei vini derivanti.

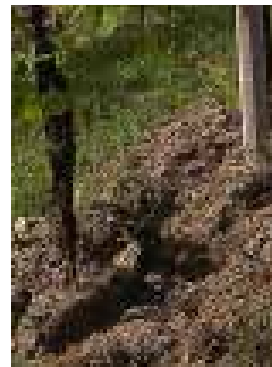


**Gattinara** - Il territorio è composto da una serie di colline, con la composizione minerologica dell'arco Alpino da cui si originarono, con esposizione ovest-sud-ovest e da un promontorio roccioso irregolare ad est che supera i 500 metri di altitudine e che protegge dai venti montani. Il sottosuolo è di origine vulcanica, con una ricchezza immensa di minerali di origine magmatica come porfidi e graniti ed abbondanza di potassio, magnesio e ferro. Scarso il calcio, per cui il pH è acido o subacido.

**Cinqueterre** - I terreni sono molto superficiali, ricchi di scheletro (superiore al 50%, spesso fino al 70%), molto permeabili, con elevata acidità (il pH è spesso inferiore a 5) e poco calcare, presente solo in tracce. Fra la terra fine prevalgono le particelle superiori a 0,02 mm ed i terreni sono quindi sabbiosi o più frequentemente sabbio-limosi (alcuni peraltro possono essere annoverati fra gli argillo-sabbiosi). Sono vicini al mare (0-5 km), orientati a sud-ovest, prevalentemente situati ad una quota di 600-700 m s.l.m. e presentano una pendenza del 35-50%.



**Franciacorta** - Il suolo è di origine morenica, di discreta profondità, con drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata, con sei sottozone: morenico sottile, con suoli superficiali situati sulle creste e sulle pendici molto scoscese delle colline moreniche; depositi fini, con suoli profondi a tessitura limosa, situati nelle aree di ritiro del ghiacciaio; fluvioglaciale, con suoli mediamente profondi, con scheletro grossolano; colluvi gradonati e distali, con suoli molto profondi; morenico profondo, con suoli profondi, a tessitura media o moderatamente fine. **Foto CREA centro Ricerca per la viticoltura, Conegliano.**



**Oltrepo' Pavese** - Le aree caratterizzate da argille e limi dei pianalti terrazzati e quelle contraddistinte da marne argillose e marne sabbiose, anche con la presenza minima di inclusi lapidei calcarei, sono vocate per la coltivazione dei vitigni tradizionali a bacca nera. La presenza, nella rimanente parte del territorio DOC, di aree ad "arenarie e conglomerate", "vena del gesso", "marne sabbiose", "marne sabbiose con alta presenza di inclusi lapidei calcarei" rende questi territori ottimali per la coltivazione del Pinot Nero e della maggior parte dei vitigni a bacca bianca.



**Valtellina** - Il terreno del vigneto è prevalentemente sabbioso (circa 70%), limoso (circa 18%), con assenza di calcare. Trattasi di roccia granitica sfaldata. Con rarità compare un po' di argilla (inferiore al 10%). È molto permeabile ed ha scarsissima ritenzione idrica; ne deriva una considerevole predisposizione alla siccità. I terreni sono per loro natura poco profondi: la superficie lavorabile va da 40 a 120 cm., e non è raro vedere piante di viti che conficcano la radice direttamente nelle fessure della roccia.

**Foto Fondazione Fojanini**



scheletro, calcare, argilla, sabbie



**Grave del Friuli** - Terreno caratterizzato da una notevole quantità di scheletro (20-60%) grossolano ed inerte agli effetti chimici e biologici, la terra fine rappresenta il rimanente 40-80%, in cui predomina la sabbia. Azoto, fosforo, zolfo e boro sono limitati, sufficienti potassio, manganese, molibdeno, zinco, rame e cobalto e più che sufficienti calcio, magnesio e ferro. Il terreno, caratterizzato da un'ampia superficie sassosa, esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con una spiccata dotazione di aromi. Non a caso, oltre un secolo fa, alcuni viticoltori usavano tappezzare di sassi il suolo delle loro vigne.



**Prosecco** - Le zone collinari presso Conegliano presentano un suolo argilloso con alto contenuto di carbonato di calcio, quelle moreniche tra Colle Umberto e Ogliano hanno invece terreni calcarei e ciottolosi, molto permeabili. Il Feletto si caratterizza per terre rosse ferruginose e nell'area dell'Abbazia S. Maria a Follina predominano argille, arenarie marnose e molasse del Miocene, permeabili e poco erodibili. Quindi l'area nel complesso si dimostra molto variegata.



**Soave** - L'orografia si presenta assai diversificata con zone pianeggianti (pianura di Soave e di Monteforte) ed altre collinari dalle altitudini e dai versanti molto variabili. Ci si trova di fronte, nella maggior parte dei casi, a suoli costituiti da substrati di rocce basaltiche decomposte che hanno dato origine a loro volta a suoli franco-argillosi di colore tipicamente scuro, debolmente o per nulla alcalini, dal buon drenaggio, ma con una buona capacità di immagazzinare risorse idriche nel corso dell'anno, per poi cedere le stesse lentamente all'apparato radicale della vite durante il ciclo vegetativo. **Foto G. Rama, Uff. agronomico Cantina di Soave**



**Valpolicella** - I suoli della Valpolicella sono costituiti sia dalla disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche, sia da basalti e da depositi morenici e fluviali di origine vulcanica che determinano un diverso apporto idrico alla vite nei vari stadi di sviluppo e crescita dell'apparato fogliare e durante la fase di maturazione dell'uva. Ogni vallata offre stratigrafie geologiche leggermente diverse, tutte caratterizzate da una buona concentrazione calcarea ed argillosa, con una costante presenza di sassi nel terreno.

**Foto da "Dal visibile all'invisibile" Consorzio Tutela Vini Valpolicella**

**Teroldego rotaliano** - Grande pianura (Campo Rotaliano) il cui suolo è costituito da un vasto banco di ghiaia e ciottoli, ricchissimo di scheletro, che permette un veloce assorbimento delle acque di superficie. Il soprassuolo è invece il risultato di un secolare lavoro dell'uomo con l'apporto di un sottile strato di sabbia e limo ricavati dai depositi alluvionali del Noce e dell'Adige. Il limitato spessore dello strato attivo (da 60 cm ad un massimo di 1 m), la grande permeabilità del suolo e l'aridità del sottosuolo determinano in questa zona di piano le condizioni proprie della collina.



**Lambrusco di Sorbara** - Il terreno della zona classica, incuneata tra i fiumi Secchia e Panaro, si è formato come conseguenza dell'alluvione dei due fiumi ed è a fondo prevalentemente sciolto e sabbioso, permeabile, ricco di potassio. Mano a mano che ci si allontana da questa zona, i terreni sono a fondo sempre più misto, per divenire di tipo prevalentemente argilloso al di fuori dell'area delimitata dal disciplinare di produzione.

Nei terreni argillosi il vino assume un colore più carico che si discosta da quello tipico, perdendo nel contempo gran parte dei suoi profumi.



**Verdicchio dei Castelli di Jesi** - I suoli originati nell'area sono alquanto vari e profondi e sottolineano la diversa dinamica dei versanti e l'uso del suolo, agricolo o naturale. In detti suoli aumenta l'incidenza di una evidente redistribuzione del calcare nel profilo, fondamentale per l'influenza che ha nella regolazione dei processi biochimici e, di conseguenza, sull'acidità fissa dei vini. La parte pianeggiante, di origine alluvionale, presenta suoli con materiali quasi sempre calcarei e pietrosi. Il profilo manifesta un arricchimento di sostanza organica.

**Foto La Distesa**



**Sagrantino di Montefalco** - La zona abbraccia l'intero Comune di Montefalco e parte dei comuni di Bevagna, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo e Castel Ritaldi. Si tratta di un areale produttivo molto piccolo con terreni che digradano dolcemente lungo i profili collinari che portano la fascia altimetrica di coltivazione dai 220 ai 472 m. s.l.m. L'areale di produzione è caratterizzato, dal punto di vista pedologico, da 4 sottozone riconducibili a conglomerati fluvio, argille e sabbie lacustri, alluvioni, marne.

**Foto Consorzio Tutela Vini Montefalco**





**Bolgheri Sassicaia** - La zona di produzione del vino DOC "Bolgheri Sassicaia" si caratterizza per paesaggio a terrazzi e versanti rettilinei, i cui terreni hanno composizione a sedimenti pleistocenici con suoli poco profondi con scheletro molto evidente ("sassicaia" significa "dall'elevata quantità di sassi presente nel terreno"). La tessitura è argilloso-limoso e con drenaggio interno imperfetto, la composizione da scarsamente a molto calcarea, con presenza di ossido di ferro.



**Vino Nobile di Montepulciano** - Si distinguono 4 tipologie di suolo: quelli evoluti su depositi pliocenici marini, sabbiosi e limo-argillosi (questi ultimi poco produttivi) con valori medi di capacità di scambio cationico e valori crescenti da medi a medio-alti di calcare; quelli evoluti su depositi pleistocenici continentali, paleosuoli e suoli recenti, entrambi prevalentemente a tessitura fine, con valori medio-alti di capacità di scambio cationico e contenuto di calcare basso (nei primi) o medio (nei secondi).

**Foto G. Capuano - Bindella Srl - Montepulciano**



**Morellino di Scansano** - Nel settore occidentale prevalgono rilievi arenacei di tipo macigno o pietraforte, a est formazioni calcaree e argillose. I suoli sono a tessitura franco-limoso o franco-sabbiosa nella parte occidentale derivata dal macigno, dove la reazione è generalmente da sub-acida ad alcalina, mentre sono da tessitura franco-argillosa a franco-limoso nella parte orientale dove la reazione è tendenzialmente alcalina. I suoli sono in generale non molto profondi, con un substrato roccioso in vari casi affiorante. **Foto A. Fiorini Cantina Vignaioli Morellino di Scansano**



**Chianti** - Geologicamente, il corpo della regione, articolato sui Monti del Chianti, è uno scudo di scisti argillosi (galestri) con inserimenti di argille scagliose alternate ad alberese ed arenarie calcaree fini. Il suolo è in genere poco profondo, recente, bruno, con struttura che va dall'argilloso-sabbioso al ciottoloso con medie percentuali di argilla; chimicamente è caratterizzato da modesta quantità di sostanza organica, ridotta presenza in fosforo assimilabile, ben dotato di cationi scambiabili.

**Foto V. Fronti**

**Cerveteri** - Si riscontrano terreni composti da prodotti tardovulcanici (lave in domi, ignimbriti e tufi); altri in cui prevalgono argille grigie e sabbie argillose e ancora terreni con argilliti brune con alternanze di calcari (marnosi e silice). Nel litorale, di origine alluvionale, sono presenti terreni composti da sabbie con marne ed argille, depositi alluvionali antichi con ghiaia e sabbie più o meno argillose con depositi palustri e lacustri e terreni costituiti da sedimenti marini di natura argillosa che rappresentano il lito-tipo più antico affiorante nell'area romana.

**Foto G. Casadei - ARSIAL**



**Biferno** - L'area vinicola del Biferno comprende buona parte della provincia di Campobasso, sulla zona collinare, dal litorale costiero, con clima mite fino alla parte interna del Molise, più fredda. Il terreno è argilloso, con prevalenza di rocce calcaree e, nelle pianure alluvionali lungo la costa, sabbioso. È inoltre forte la presenza di sedimenti marini fossili, soprattutto nelle zone alluvionali, presenza dovuta all'emersione della terra dalle profondità marine durante la formazione della regione nel periodo Mesozoico tra i 130 e i 30 milioni di anni fa.

**Foto Di Majo Norante**



**Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane** - La zona interessata comprende un'ampia fascia della collina litoranea ed interna della provincia di Teramo, che si spinge sino ai piedi del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga. Questi terreni, costituiti da depositi plioleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, sono di natura argillo-limoso con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea.

**Foto C. Marulli - Cantina Zaccagnini**



**Aglianico del Vulture** - Il Vulture per una lunga azione eruttiva con depositi dovuti a scorrimenti lavici e/o depositi piroclastici, ha determinato un'alternanza di sottosuoli di diversa origine quali tufi vulcanici e di deposito arenario che, nel caso della vite, svolgono un'importante azione di riserva idrica nei siccitosi mesi estivi. L'origine vulcanica e arenaria determinano la presenza di suoli diversi che vanno dal tipo sabbioso, sabbioso pozzolanico al limoso-argilloso, tutti caratterizzati da evidente presenza di abbondanti formazioni colloidali, sicuro presupposto di fertilità. **Foto Cons. Tutela Aglianico**



## scheletro, calcare, argilla, sabbie



**Vesuvio** - Sono presenti due fulcri geologici di origine vulcanica: il complesso Somma - Vesuvio e il sistema vulcanico dei Campi Flegrei. La viticoltura attuale vesuviana comprende l'area che va dalle ultime falde fino a due terzi dell'altezza del Vesuvio. Il sistema dei suoli del complesso vulcanico del Somma-Vesuvio comprende suoli con grado di differenziazione iniziale: il processo pedogenetico più evidente è rappresentato da depositi di ricaduta o di flusso, oppure da depositi vulcanici clastici risedimentati localmente ad opera di acque di scorrimento superficiale.

**Foto Cantina del Vesuvio**



**Greco di Tufo** - I terreni hanno profili giovani e immaturi e i più poggiano sui loro substrati pedogenetici, sia roccia dura e compatta sia rocce tenere argillose e sabbiose. Lo scheletro, in quantità modesta, è formato da frammenti e ciottoli silicei o calcarei. Per contro, i terreni sono ricchi in argilla, con concertazioni fino al 50% della terra fina; spesso la frazione argillosa è attenuata da sabbia e limo, presenti in misure notevoli per cui gran parte dei terreni dell'areale risultano argillosi o argillo limosi (pesanti), o sabbio-argillosi.

**Foto Tenuta Montefusco (AV), cru Novaserra Greco di Tufo Docg, Mastroberardino**



**Primitivo di Manduria** - Un'analisi dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale dell'area di produzione predominano i suoli franco-argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale. Man mano che ci si sposta verso l'interno i terreni diventano tendenzialmente più profondi, non presentando quindi particolari limitazioni d'uso se non, in casi sporadici, problemi di drenaggio e conseguentemente asfissia radicale.

**Foto N. Scarano Cantina Due Palme**



**Cirò** - Questa zona presenta una spiccata diversità delle tipologie di suolo. Sui rilievi collinari dominano le formazioni sabbiose o conglomeratiche. Sono in questo caso suoli da poco a moderatamente profondi con evidenze di idromorfia entro i 50 cm e con moderata presenza di sali solubili. Infine, sulle antiche superfici terrazzate di origine fluviale, si rinvenivano suoli fortemente alterati che differenziano un orizzonte di accumulo di argilla. Si tratta di suoli poco profondi a tessitura media e reazione subacida.

**Foto S. Spina**

**Etna** - La natura del terreno della zona etnea è strettamente legata alla matrice vulcanica. Può essere formato dallo sgretolamento di uno o diversi tipi di lava e da materiali eruttivi quali i lapilli, ceneri e le sabbie. Lo stato di sgretolamento e la composizione delle lave dà origine a terreni composti o da particelle molto fini o formati da tantissimo scheletro di pomice di piccole dimensioni, detto localmente "ripiddu", con capacità drenante molto elevata. Sono ricchi soprattutto in microelementi (ferro e rame) e privi di calcio.

**Foto S. Foti**



**Marsala** - La conformazione orografica della zona tipica di produzione è quasi interamente pianeggiante o di lieve altitudine (dai 50 m. della fascia costiera a max 300 m. s.l.m. delle basse colline nell'immediato entroterra). I vigneti, generalmente affacciati sul mare e comunque esposti ad intensa assolazione, vengono allevati su terreni aridi, poco fertili, che possono essere anche argillosi, di origine siliceo/calcareo (a volte ricchi di terre rosse) e sabbiosi, spesso con falde superficiali.

**Foto R. Curatolo**



**Carignano del Sulcis** - La struttura del suolo è costituita da materiale alluvionale antico e recente e, per alcuni tratti non si discosta molto dalle caratteristiche dei terreni del Campidano, anche se presenta in alcune parti terreni derivanti da trachiti o calcari o sabbie. I suoli vitati sono molto vari. Si trovano entisuoli e inceptisuoli a vario grado di sviluppo e spessore, alisuoli con accumuli di argille in profondità, che possono essere anche molto evoluti come testimoniato dalla presenza di crostoni carbonatici illuviali in profondità.

**Vermentino di Gallura** - Il sottosuolo è principalmente di origine granitica ricoperto da spessori variabili di sabbia a grani grossi, mescolata in qualche occasione con argilla e strati sottili di microelementi utili a rendere resistente la vegetazione. Quanto più è grossolana la tessitura del suolo, tanto meglio si sviluppa la vite poiché può facilmente approfondirsi l'apparato radicale. Pertanto i suoli sabbiosi e quindi ricchi di scheletro sono tendenzialmente più indicati per la viticoltura.

