

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:31. CREA/SNCV ©2011-2025.

**Costitutore**

Regione Campania – Assessorato Agricoltura  
(Se.S.I.R.C.A.)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 253 del 30/10/2007

**Origine**

Torrecuso (BN)

I-BN 2.09.025

**CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Avellino (AV)	Salerno (SA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot monolaterale	
Densità di impianto (ceppi/ha)	3030	4630
Periodo di osservazione	2001-2003	

**CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ **Acino** di peso medio leggermente inferiore
- ✓ Vigoria medio-elevata

**FASE EPOCA****FENOLOGICA**

Germogliamento	Media
Fioritura	Medio-tardiva
Invaiaura	Tardiva
Maturazione	Tardiva

**IL GRAPPOLO**

- ✳ Grappolo medio, piramidale, lungo, presenza di un'ala, serrato
- ✳ Acino piccolo, arrotondato; buccia pruinosa, di colore blu nero uniforme

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE****CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite	Medio-elevata
Oidio	Medio-elevata

**CARATTERISTICHE****CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	5,20
Numero grappoli/ceppo	20,3
Peso medio grappolo (g)	245
Peso medio acino (g)	2,12
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI****CLONE****ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,53
	pH	3,03
	Acidità totale (g/l)	8,53
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

**ANALISI SENSORIALE****DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino si caratterizza per l'elevato equilibrio gustativo, per la qualità dei tannini (meno astringenti), complessità aromatica e persistenza. All'olfatto prevale l'intensità sia delle note fruttate che quelle di pepe e cuoio. Adatto alla produzione di vini dal lungo invecchiamento.