Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:35. CREA/SNCV ©2011-2025.

Cosminore



C.I.V.V. Ampelos; Dalmonte Guido e Vittorio Vivai

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine

Bertinoro (FC), Faenza (RA), Brisighella (RA), Castel Bolognese (RA)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Località San Ruffillo, Brisighella (RA)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 2778

Periodo di osservazione 2008-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di lunghezza leggermente inferiore; con peduncolo lungo, di colore rossiccio, lignificato principalmente alla base, a volte fino quasi a metà
- ✓ **Acino** di dimensioni inferiori
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità basale superiore
- ✓ Richiede potatura lunga

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

- Grappolo molto lungo, cilindrico, alato (2-3 ali), spargolo
- Acino medio, sferoidale, con buccia un po' sottile ma consistente, di colore giallo dorato



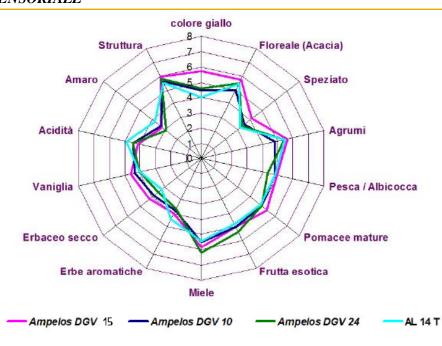


FASE FENOLOGICA	ЕРОСА
Germogliamento	Tardiva (III decade Aprile)
Fioritura	Medio-tardiva (II decade Giugno)
Invaiatura	Media
Maturazione	Media (II decade Settembre)

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	4,7
Numero grappoli/ceppo	11,7
Peso medio grappolo (g)	401,2
Peso medio acino (g)	3,0
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	24,2
2	рН	3,36
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,0
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	3,90
	Ac. Malico (g/l)	1,50

ANALISI SENSORIALE (*)



(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo di media intensità con riflessi gialli, molto attraente.

Profilo olfattivo molto intenso e tipico, fine e complesso con prevalenti note dolci fiorali e fruttate.

Al gusto si presenta come un vino molto ricco, sapido, voluminoso, pieno e rotondo, morbido, caldo, con leggere note amarognole al retrogusto, equilibrato.

Il clone è indicato per la tipologia "secco".

