

ALBANELLO B.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 02:06. CREA/SNCV ©2011-2024.



Cosuttore

Regione Siciliana – Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari (PA); Vivaio Federico Paulsen – Centro Regionale per il Vivaismo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine

Buscemi (SR)

I-Albanello
Regione Sicilia 31

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | C/da Biesina, Marsala (TP) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4630 |
| Periodo di osservazione | 2008-2010 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** e **acino** di peso medio significativamente inferiore; grappolo leggermente più spargolo
- ✓ Buona resistenza alle principali malattie crittogamiche

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|--------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiaura | III decade Luglio |
| Maturazione | I decade Settembre |

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

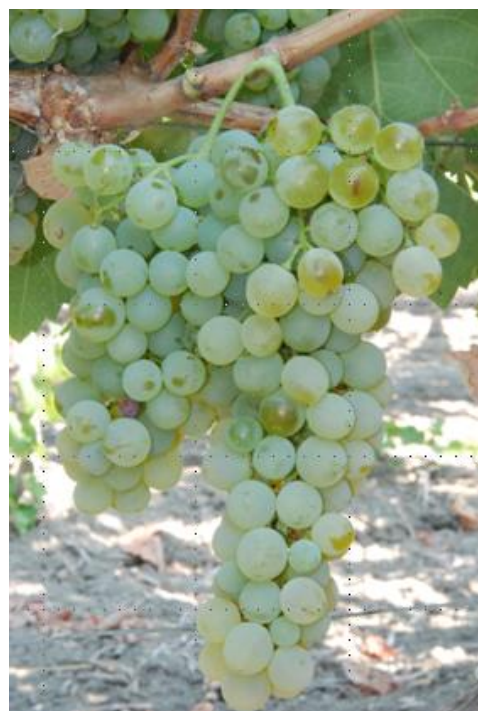
CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

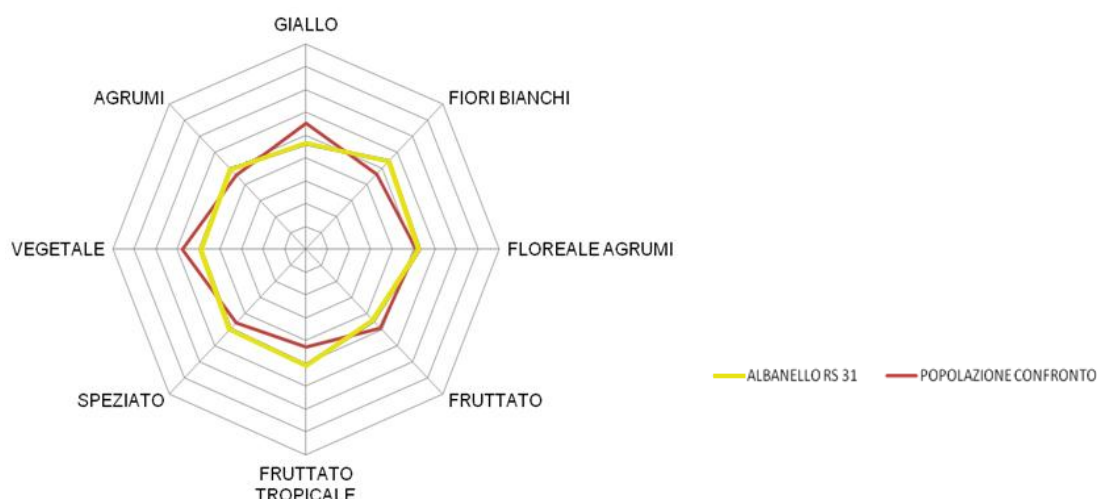
- ✳ Grappolo di media lunghezza, compatto o mediamente compatto, di forma cilindrica o conica, con presenza di 1-2 ali; peduncolo corto, lignificato solo alla base
- ✳ Acino medio, sferoidale, con buccia mediamente pruinosa, di colore giallo-verde



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,11 (*) |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,60 |
| Numero grappoli/ceppo | 11 |
| Peso medio grappolo (g) | 237 |
| Peso medio acino (g) | 1,83 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 20,44 |
| | pH | 3,43 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,42 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE ()**



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino con intensità colorante medio-alta; di buona intensità e complessità olfattiva, con sentori speziati e di fiori bianchi; al gusto ha una struttura e un'acidità bassa, la sensazione alcolica come la persistenza aromatica è nella media, lieve prevalenza della percezione di amaro.

(*) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento.

(**) Dati medi relativi al biennio 2009 e 2010