Documento aggiornato al: 05/11/2025, 09:13. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura; Università degli Studi di Pisa – Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi"

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 38 del 15/02/2007

Origine

Gradoli (VT)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Magliano in Toscana (GR)

Forma di allevamento | Spalliera con potatura corta a Cordone speronato

monolaterale

Densità di impianto (ceppi/ha) 6578

Periodo di osservazione 2002-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità ridotta
- ✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	E POCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

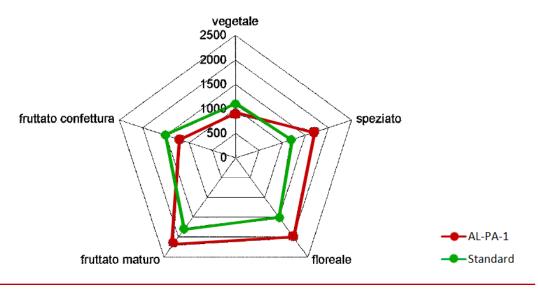
- Magnetico de Grappolo piccolo, piramidale, alato
- Acino medio, leggermente appiattito, di colore blu-nero uniformemente distribuito



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,2
Produzione per ceppo (Kg)	1,5
Numero grappoli/ceppo	7,3
Peso medio grappolo (g)	205
Peso medio acino (g)	1,5
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	24,5
9	рН	3,49
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,7
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone fornisce un vino di colore rubino, buona struttura, caratterizzato da note floreali e da uno spiccato sapore fruttato maturo e speziato, gradevole.

