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



Costitutore

Università della Tuscia – Dipartimento Produzione Vegetale – Viterbo;

CRA-VIC Unità di Ricerca per la Viticoltura, Arezzo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

Gradoli (VT)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Gradoli (VT)

Forma di allevamento Spalliera a Cordone speronato monolaterale

Densità di impianto (ceppi/ha) 4444

Periodo di osservazione 2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo "tradizionale"
- ✓ **Grappolo** di dimensione maggiore
- ✓ Vigoria elevata

FASE FENOLOGICA	EPOCA	
Germogliamento	II decade Aprile	
Fioritura	I-II decade Giugno	
Invaiatura	I decade Agosto	
Maturazione	II-III decade Settembre	

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo cilindro-conico, alato, di media compattezza
- Acino di forma sferoidale, media grandezza, non uniforme; buccia di colore blu-nero, poco pruinosa; polpa dal sapore aromatico di tipo moscato, succosa e di consistenza leggera

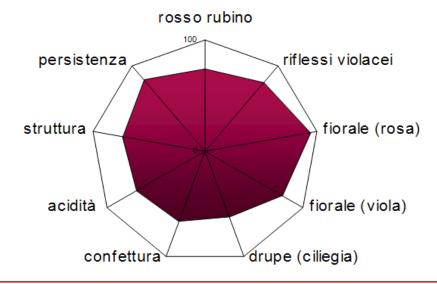




CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,7
Produzione per ceppo (Kg)	2,65
Numero grappoli/ceppo	15,6
Peso medio grappolo (g)	170
Peso medio acino (g)	5,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	21,8
2	рН	3,02
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,3
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	4,44
	Ac. Malico (g/l)	1,84
VINO	Antociani totali (mg/l)	367,36
I	Polifenoli totali (mg/l)	1.712,07

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino mediamente intenso con riflessi violacei; aroma intenso, con odori prevalentemente fiorali dominati dal sentore netto di rosa, accompagnata da un altrettanto evidente odore di viola. Le note fruttate sono essenzialmente di ciliegia, unitamente a sensazioni di confettura di frutta di bosco; sapore morbido, scarsamente astringente, pieno di corpo e con acidità equilibrata. Molto buona la persistenza gusto-olfattiva.

