Documento aggiornato al: 05/11/2025, 09:02. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano (TV); ASSAM – Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine

Pergola, S. Lorenzo in Campo, Fratte Rosa e Frontone – in Provincia di Pesaro e Urbino (PU)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Pergola (PU)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot doppio

Densità di impianto (ceppi/ha) 2222

Periodo di osservazione 2011-2013

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio superiore
- ✓ Fertilità reale media
- ✓ Produzione leggermente inferiore

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

	\ /	
Botrite		-
Oidio		-

IL GRAPPOLO

- Magnetico Grappolo cilindrico-conico, di compattezza media o poco più, con 1-2 ali corte
- Acino medio, di forma da sferoidale a leggermente ellissoidale

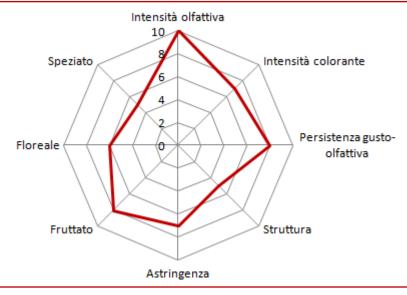




CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	3,16
Numero grappoli/ceppo	11,5
Peso medio grappolo (g)	274,40
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	920
Indice di Ravaz	3,43

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	26,07
9	рН	3,13
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,20
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	7,38
	Ac. Malico (g/l)	1,69
VINO	Antociani totali (mg/l)	134
AD	Polifenoli totali (mg/l)	2.457

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino mediamente intenso con riflessi violacei. All'olfatto l'aroma è molto intenso, con sentori prevalentemente fruttati (ciliegia, fragola) accompagnati da leggeri sentori floreali (rosa) e speziati (cannella). Al palato risulta essere mediamente morbido, leggermente astringente, di media struttura, equilibrato e dotato di una buona persistenza gusto-olfattiva.

Indicato maggiormente per la produzione di vini di pronta beva, ma anche per la produzione di vini liquorosi.

