Documento aggiornato al: 05/11/2025, 09:05. 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 leggermente superiore
- ✓ Fertilità reale elevata
- ✓ Produzione nettamente superiore

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- Grappolo cilindrico, mediamente compatto, con 1-2 ali più o meno sviluppate
- Acino di lunghezza medio-corto e larghezza medio-stretto, sferoidale

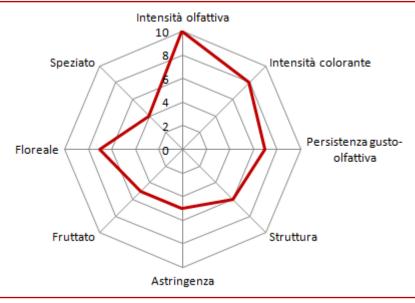




CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,71
Produzione per ceppo (Kg)	4,32
Numero grappoli/ceppo	17,7
Peso medio grappolo (g)	243,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.090
Indice di Ravaz	3,96

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	24,23
9	pН	3,16
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,53
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	7,11
	Ac. Malico (g/l)	2,26
VINO	Antociani totali (mg/l)	144
AI	Polifenoli totali (mg/l)	2.636

## ANALISI SENSORIALE



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. All'olfatto l'aroma è molto intenso, con sentori prevalentemente fruttati (ciliegia, frutti di bosco) accompagnati da marcati sentori floreali (rosa, viola) e speziati (cannella, caramello). Al palato risulta essere morbido, leggermente astringente, di ottima struttura anche per la presenza della componente alcolica, ben equilibrato e dotato di una buona persistenza gusto-olfattiva. Maggiormente indicato per la produzione di vini giovani.

