Documento aggiornato al: 05/11/2025, 09:08. 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 superiore
- ✓ 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

- Grappolo cilindrico, corto o molto corto, compatto, con un'ala corta
- Acino medio, di forma da sferoidale a leggermente ellissoidale

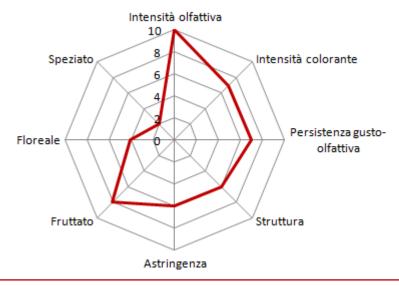




CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,65
Produzione per ceppo (Kg)	3,52
Numero grappoli/ceppo	13,8
Peso medio grappolo (g)	255,50
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	910
Indice di Ravaz	3,86

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	24,83
9	рН	3,12
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,37
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	7,13
	Ac. Malico (g/l)	2,05
VINO	Antociani totali (mg/l)	130
VI	Polifenoli totali (mg/l)	2.380

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino mediamente intenso. All'olfatto l'aroma è molto intenso, con sentori prevalentemente fruttati (frutti di bosco, marmellata) accompagnati da leggeri sentori floreali (rosa). Al palato risulta essere mediamente morbido, mediamente astringente, di media struttura, equilibrato e dotato di una media persistenza gusto-olfattiva. In virtù del suo maggiore contenuto polifenolico e di sostanze aromatiche glucosidate, può adattarsi ad un invecchiamento di medio periodo.

