

**Costitutore**

CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 16 del 21.01.2020

**Origine**

Ruvo di Puglia (Ba)

CRSFA – RP  
E684

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2010-2014

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona, leggermente superiore allo standard
- ✓ Produttività leggermente superiore rispetto allo standard
- ✓ Buona resistenza a marciumi

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo Medio-Piccolo, alato, spesso bifido, cilindrico-conico, di media compattezza.

Il grappolo del clone si uniforma allo standard, tranne che per la dimensione media e il peso che sono leggermente inferiori.

- ✿ Acino Sferoidale, di colore blu-nero uniforme. Polpa di debole consistenza, non colorata e buccia mediamente consistente.

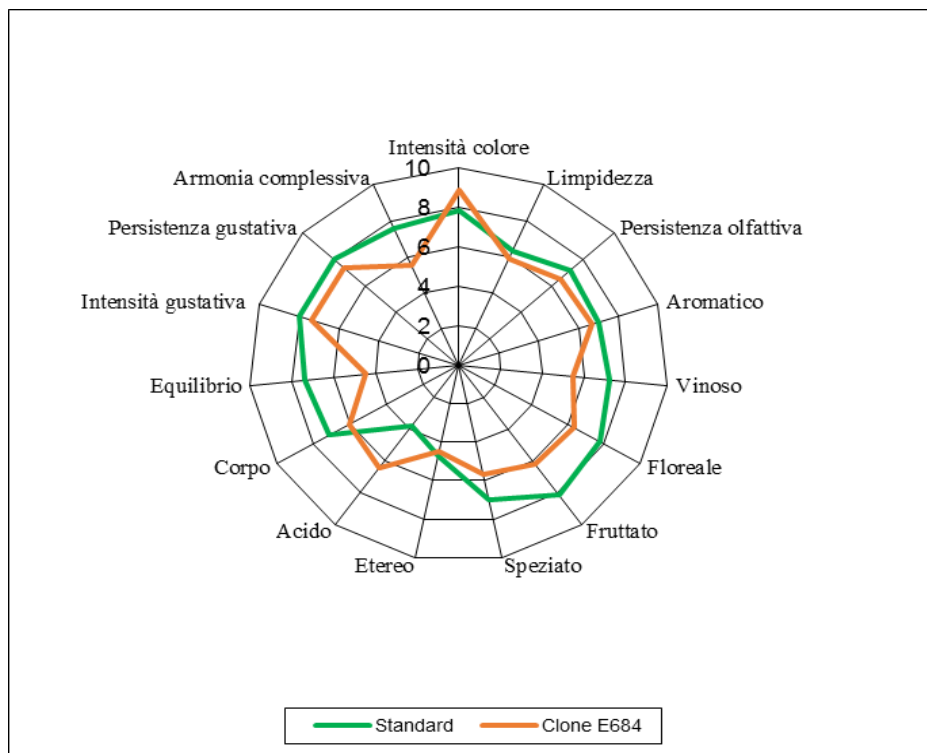


<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,5
Produzione per ceppo (Kg)	4,11
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	274,60
Peso medio acino (g)	1,92
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,10
Indice di Ravaz	3,73

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri ( °Brix)	28,41
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	6,18
	Ac. Tartarico (g/l)	6,21
	Ac. Malico (g/l)	2,03
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	350,67
	Polifenoli totali (mg/l)	2045,90



---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore rosso rubino molto intenso, con ottimi riflessi violacei. Buona la complessità aromatica dove prevalgono le note fruttate e quelle floreali (dovute al contenuto in terpeni e loro derivati), e non mancano i sentori di spezie (pepe nero, chiodi di garofano e liquirizia). I norisoprenoidi arricchiscono il bouquet con leggeri sentori di tè e tabacco. L'equilibrio complessivo è discreto grazie alla discreta tannicità e al discreto contenuto acido. Buona persistenza gusto-olfattiva. Il vino risulta adatto all'invecchiamento medio-lungo.