Documento aggiornato al: 05/11/2025, 09:12. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Locorotondo

Forma di allevamento Controspalliera con

potatura a guyot

Densità di impianto (ceppi/ha)

3500

Periodo di osservazione

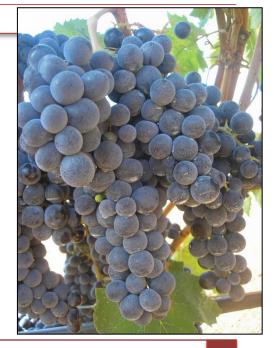
2010-2014

### 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

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





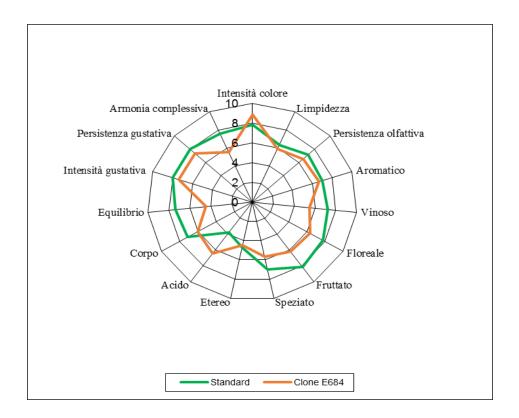
FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE	
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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

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

### ANALISI SENSORIALE



# **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 acidico. Buona persistenza gusto-olfattiva. Il vino risulta adatto all'invecchiamento mediolungo.

