

Documento aggiornato al: 31/05/2023, 23:49. CREA/SNCV ©2011-2023.



Cos tutore

Vivaio Federico Paulsen – Centro Regionale per il Vivaismo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine

Contessa Entellina (PA)

I-VFP 106

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Monreale (PA) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2747 |
| Periodo di osservazione | 2005-2007 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria leggermente inferiore
- ✓ Ottima attitudine all'accumulo degli zuccheri
- ✓ Produttività buona

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|----------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | II-III decade Maggio |
| Invaiaura | II-III decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo lungo, conico-piramidale, con 1-2 ali, spargolo o di media compattezza, con peduncolo corto
- ✚ Acino medio-lungo, ellittico, con buccia di colore verde-giallo e nella parte esposta al sole giallo-dorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,25 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,6 |
| Numero grappoli/ceppo | 13 |
| Peso medio grappolo (g) | 360 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 820 |
| Indice di Ravaz | 5,6 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 21,58 |
| | pH | 3,29 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,62 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,37 |
| | Ac. Malico (g/l) | 0,67 |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà un vino caratterizzato da aromi molto interessanti come la menta ed il fieno. La componente acida risulta netta e spiccata, pur non essendo in perfetto equilibrio con l'impatto salino. Essendo, inoltre, una varietà molto ricca di catechine, occorre prestare molta attenzione sia in fase di pressatura delle uve che di chiarifica pre-fermentativa al fine di non eccedere nell'estrazione. Nel complesso, il vino ottenuto è fine ed elegante.
