

CALABRESE N.

Documento aggiornato al: 21/07/2024, 22:29. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Regione Siciliana – Assessorato Risorse Agricole e Alimentari

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Poggioreale (TP)

I-Regione Sicilia 84

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | C/da Biesina, Marsala (TP) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4630 |
| Periodo di osservazione | 2007-2009 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** più spargolo e di peso medio inferiore
- ✓ Produzione inferiore
- ✓ Buona resistenza alle principali malattie fungine

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|--------------|
| Germogliamento | Media |
| Fioritura | Precoce |
| Invaiaura | Media |
| Maturazione | Media |



IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, conico, da semicompatto a compatto, alato; spesso con un'ala lungamente pedunculata
- ✿ Acino medio, ellissoidale o ovoidale, a sezione trasversale regolare; buccia mediamente spessa, coriacea, pruinosa, di colore blu-nero

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

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

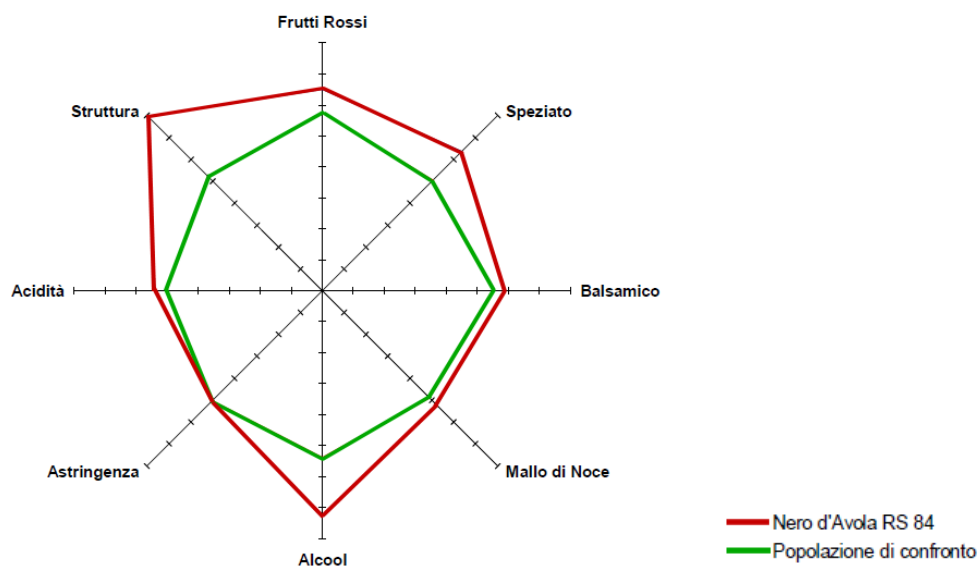
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale (*) | 1,71 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,70 |
| Numero grappoli/ceppo | 13,2 |
| Peso medio grappolo (g) | 281 |
| Peso medio acino (g) | 1,94 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

| | | |
|-------|--------------------------|------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 22,52 |
| | pH | 3,16 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,65 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 635 (**) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.860 (**) |

ANALISI SENSORIALE



(*) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento

(**) Dati medi relativi al biennio 2008-2009

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di buona intensità colorante, con profilo aromatico intenso ed equilibrato, dove prevalgono le note di frutta rossa e speziate con leggeri sentori di mallo di noce. Al gusto è equilibrato e dotato di buona struttura. Rispetto alla popolazione di confronto, il vino del clone *RS 84* è risultato avere un maggior corpo, un contenuto in sostanze coloranti più elevato e tannini più morbidi in bocca .