CALABRESE N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:17. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Precoce
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

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



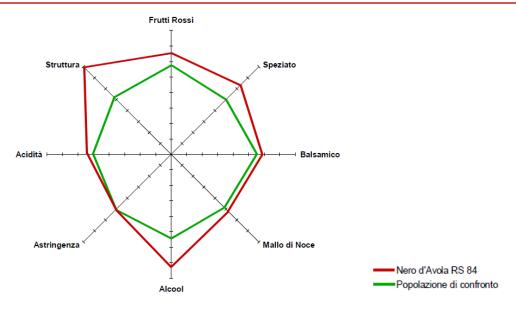
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	22,52
9	рН	3,16
MOSTO	Acidità totale (g/l)	8,65
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
O _Z	Antociani totali (mg/l)	635 (**)
VI.	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 .

