

# CALABRESE N.

Documento aggiornato al: 03/07/2024, 09:22. 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><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></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	-

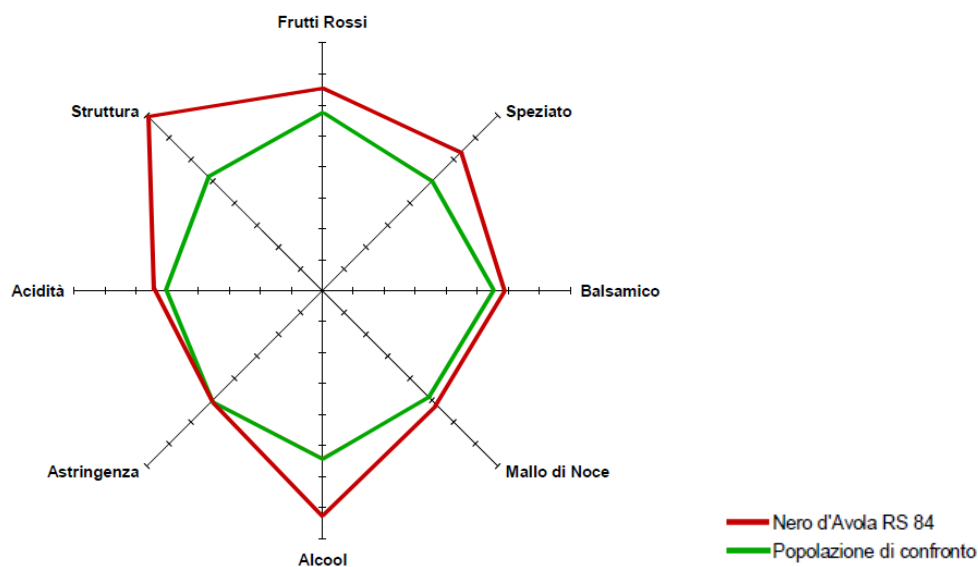
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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 .