CALABRESE N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:16. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

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

Avola (SR)

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

- ✓ Contenuto di antociani totali medio-alto
- ✓ Produttività elevata

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II-III decade Aprile
Fioritura	II-III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II-III decade
	Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

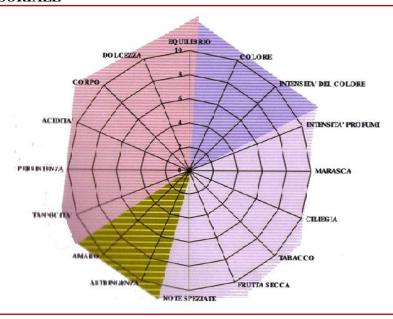
- Grappolo lungo, cilindro-conico, con 1-2 ali, di media compattezza, con peduncolo medio-corto
- Acino medio-corto, ellittico, con buccia di colore blu-nero



CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	4,75
Numero grappoli/ceppo	13,5
Peso medio grappolo (g)	355
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	820
Indice di Ravaz	5,79

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	22,85
<u> </u>	рН	3,27
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,38
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	4,11
	Ac. Malico (g/l)	2,35
VINO	Antociani totali (mg/l)	345 ^(*)
VI	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore molto vivace che con il tempo tende al granato. In bocca presenta una buona struttura; dotato di una buona acidità, talvolta anche eccessiva. Al naso risulta caratterizzato da profumi intensi e persistenti di marasca e ciliegia, che ben si amalgamano alle note speziate.

^(*) Dati medi relativi alle annate 2005 e 2007

