

# CALABRESE N.

Documento aggiornato al: 22/10/2024, 01:00. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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)

I-VFP 12

## 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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i>               |
|------------------------|----------------------------|
| Germogliamento         | II-III decade Aprile       |
| Fioritura              | II-III decade Maggio       |
| Invaiaura              | I decade Agosto            |
| Maturazione            | II-III decade<br>Settembre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|--------------|
| 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

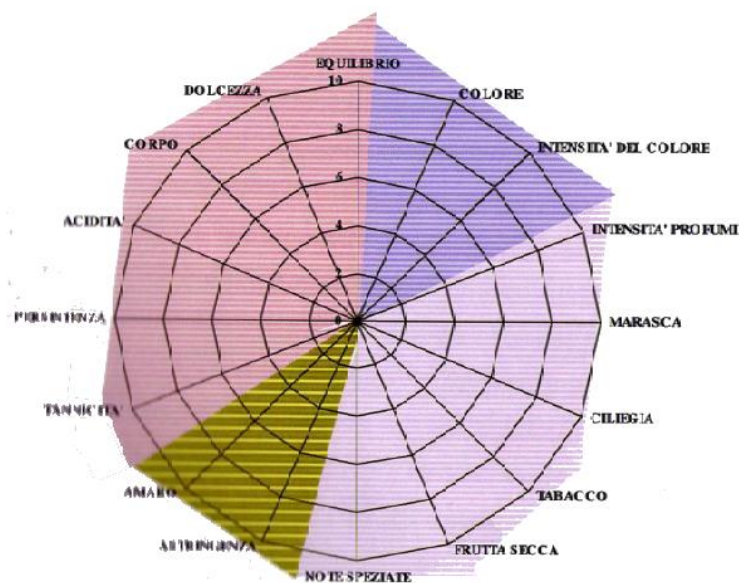
| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| 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 |

| <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------|--------------|
|---------------------------------|--------------|

|              |                          |         |
|--------------|--------------------------|---------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)         | 22,85   |
|              | pH                       | 3,27    |
|              | Acidità totale (g/l)     | 7,38    |
|              | Ac. Tartarico (g/l)      | 4,11    |
|              | Ac. Malico (g/l)         | 2,35    |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)  | 345 (*) |
|              | 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