

# CALABRESE N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:22. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivaio Federico Paulsen – Centro Regionale per il  
Vivaismo

I-VFP 12

## 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
<b>CRITTOGAMICHE (%)</b>	
Botrite	-
Oidio	-

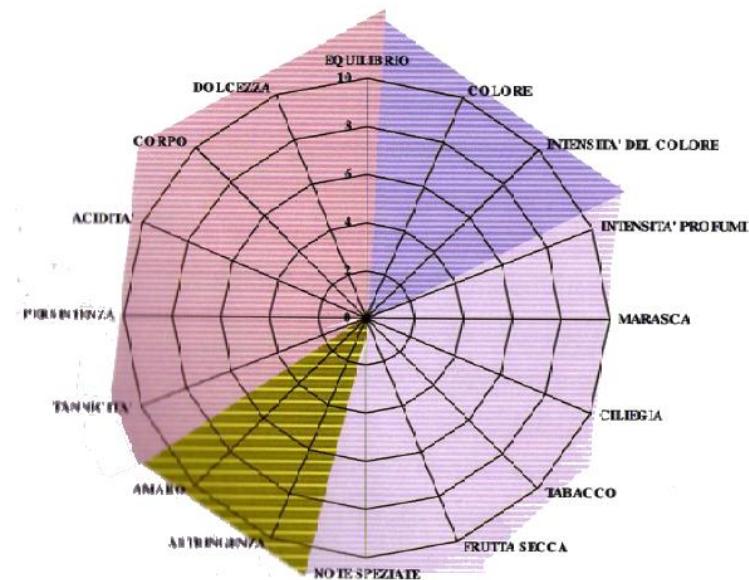
## IL GRAPPOLO

- ▣ 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 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 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