

CALABRESE N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:18. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria -
Dipartimento di Produzione Vegetale (Di.Pro.Ve.) - Sez.
di Coltivazioni Arboree

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine

Pachino (RG)

I-UNIMI RG 101

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castiglione di Sicilia (CT)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	5681
Periodo di osservazione	2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo e acino** con peso medio decisamente inferiore
- ✓ Fertilità potenziale significativamente maggiore
- ✓ Aspetti qualitativi limitati da elevati carichi produttivi
- ✓ Più del 50 % dei polifenoli totali è contenuto nei vinaccioli anziché nelle bucce
- ✓ Elevata tolleranza alla peronospora e minore verso l'oidio

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	Media-precoce
Fioritura	Precoce
Invaiatura	Media-precoce
Maturazione	Media-tardiva (III decade Settembre)

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo/piccolo, per lo più conico, semi-spargolo, raramente mono alato, con peduncolo corto semilegnoso
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoide, con buccia color bluastrò, pruinosa e di medio spessore coriacea; ombelico prominente; polpa succosa



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

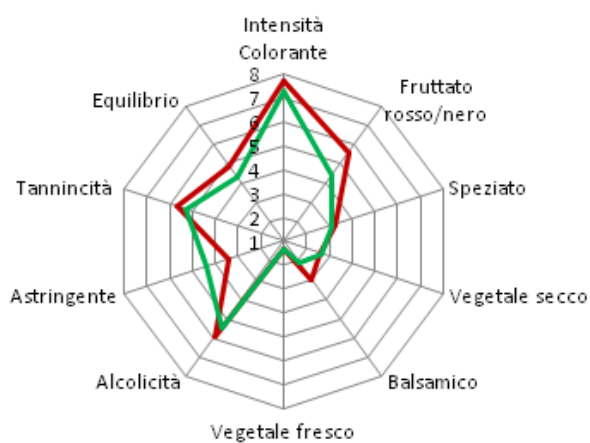
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	2,1
Numero grappoli/ceppo	11,8
Peso medio grappolo (g)	178
Peso medio acino (g)	1,18
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

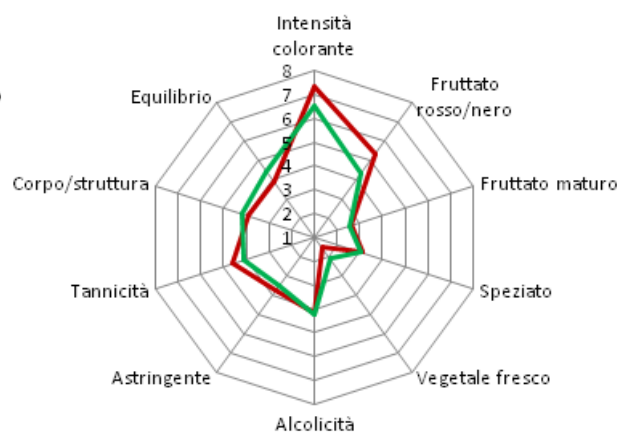
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,4
	pH	3,40
	Acidità totale (g/l)	6,00
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

2007



2008



— RG101
— Popolazione

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Nel 2007 il vino si è caratterizzato per note fruttate molto spiccate riconducibili a sentori di marasca e ciliegia matura, il tutto complessato da sentori speziati, tipici varietali, nonché da evidente nota balsamica. Spiccata alcolicità, ma maggior equilibrio per una nota tannica evidente e matura.

Nel 2008 si conferma la notevole presenza di tannini che, in un'annata meno alcolica, riducono l'equilibrio a causa dell'impatto con la bocca.