

# CALABRESE N.

Documento aggiornato al: 15/04/2026, 23:36. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosuttore**

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

**G.U. n. 106 del 07.05.2022**

**Origine:** Mazara del Vallo (TP)

**I-VCR 484**

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Monreale (PA)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3570
Periodo di osservazione	2019-2021

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria: inferiore alla media
- ✓ Fertilità: nella media
- ✓ Produttività: leggermente inferiore alla media

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo: di lunghezza e dimensioni medie ma di peso leggermente inferiore, conico, munito spesso di un'ala pedunculata, tendenzialmente più spargolo
- ✿ Acino: leggermente inferiore alla media, ellissoide, con buccia blu-nera



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Luglio, I decade di Giugno
Invaiatura	III decade di luglio, I decade di Agosto
Maturazione	II-III decade di Settembre

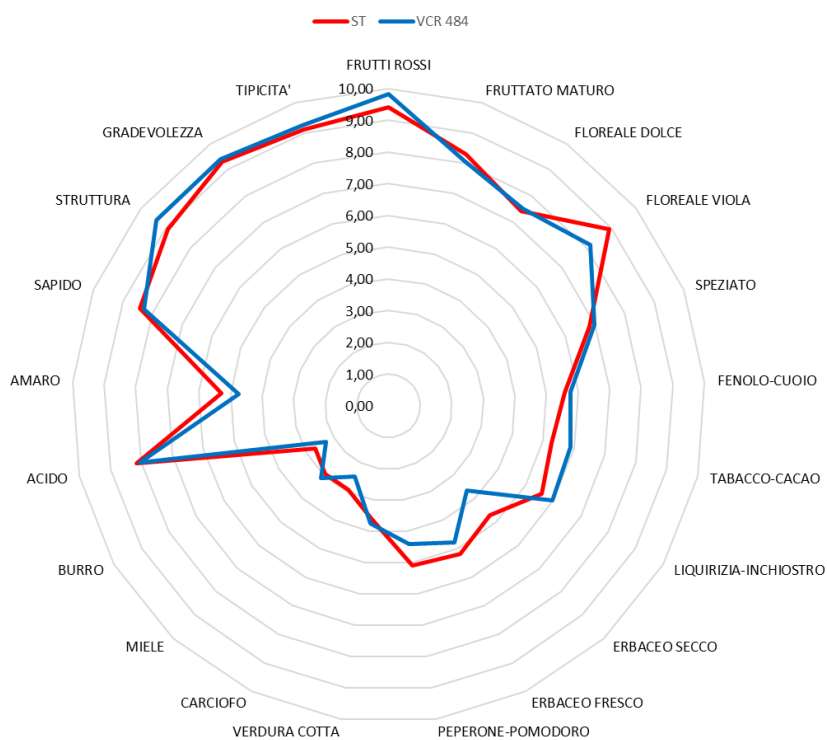
<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	0,5
Oidio	0,7

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,53
Produzione per ceppo (Kg)	4,2
Numero grappoli/ceppo	13,8
Peso medio grappolo (g)	304
Peso medio acino (g)	2,51
Peso legno potatura (g/ceppo)	948
Indice di Ravaz	4,42

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>VINO**</b>	Zuccheri (° Brix)	21,87
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	6,53
	Ac. Tartarico (g/l)	6,41
	Ac. Malico (g/l)	2,75
	Antociani totali (mg/l)	601
	Polifenoli totali (mg/l)	1863

\* Dati medi relativi alle 3 annate 2019-21, \*\* dati medi relativi alle annate 2020-21

GRAFICO SENSORIALE CALABRESE VCR 484/CALABRESE STANDARD



## ***ANALISI SENSORIALE***

Dalle uve di questo biotipo si ottengono vini color rosso rubino, di ottima struttura grazie all'importante estratto, e molto complessi al naso; sono prevalenti le note di frutti rossi e sentori floreali dolci, ai quali si accostano aromi di tabacco e liquirizia. Poco presenti rispetto allo standard le note erbacee.

## ***ATTITUDINE ENOLOGICA***

Il biotipo in oggetto possiede caratteristiche che lo rendono un ottimo candidato per la produzione di vini da invecchiamento, sia come taglio che in purezza.

## ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

Il vitigno predilige terreni non troppo fertili, calcarei, e climi caldi; primavere fresche e piovose possono favorire fenomeni di acinellatura.

Il biotipo in esame si è distinto per la buona uniformità del grappolo e l'omogeneità degli acini, rispetto allo standard.