

CALABRESE N.

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



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>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</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 |

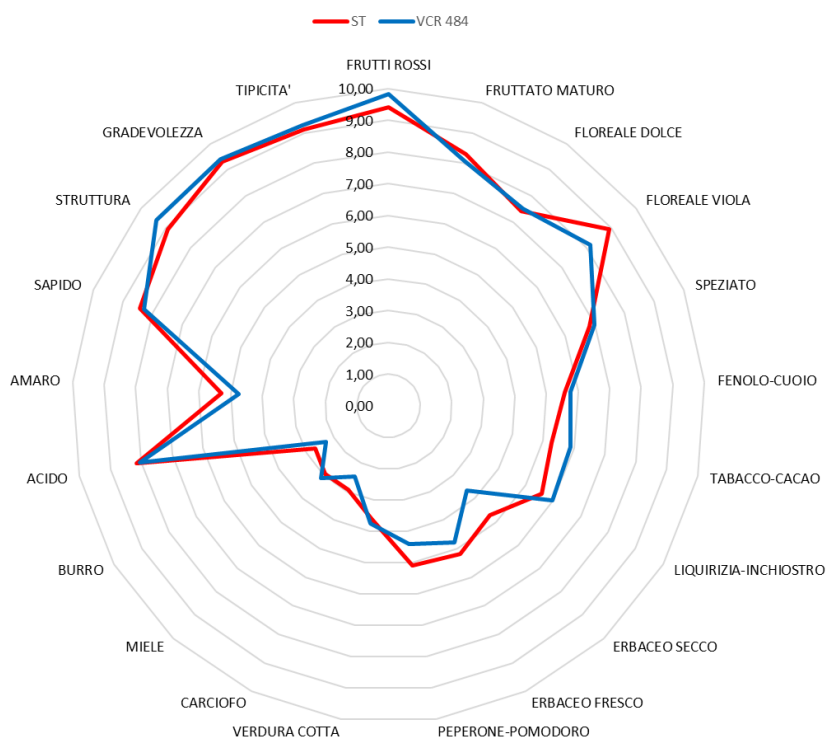
| <i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Botrite | 0,5 |
| Oidio | 0,7 |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</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>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|---------------|--|---------------------|
| VINO** | 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.