$Documento\ aggiornato\ al:\ 30/10/2025,\ 17:45.\ CREA/SNCV\ @2011-2025.$



Costitutore

CRA-VIC Unità di Ricerca per la Viticoltura, Arezzo; Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli, AMPELOS; Azienda Agricola Vivai Viti Bianchi Carla; Azienda Agricola Vivai Signorini Franco

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Terranuova Bracciolini (AR)

I-CRA VIC BC

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Az. CRA per la Viticoltura (AR)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) | 3571

Periodo di osservazione 2006 - 2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso inferiore e meno compatto per la presenza di un minore numero di acini
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Germogliamento anticipato di circa 9 giorni
- ✓ Produttività contenuta

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo piramidale, con piccola ala e peduncolo semi-legnoso alla vendemmia
- Acino medio, rotondo, uniforme; buccia spessa e consistente, di colore blu-nero intenso



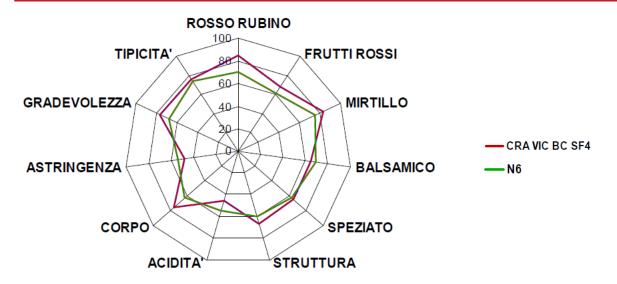
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,00
Oidio	1,17

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	2,96
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	243
Peso medio acino (g)	1,94
Peso legno potatura (g/ceppo)	920
Indice di Ravaz	3,22

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	21,9
2	рН	3,36
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,68
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	217,5 (*)
AI	Polifenoli totali (mg/l)	1.130,5(*)

ANALISI SENSORIALE (**)



^(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008

^(**) Profilo sensoriale del vino ottenuto dal clone CRA VIC BC SF 4 in confronto a CAN N6.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino, con buona tonalità; l'odore è vinoso, con note caratteristiche di cipresso e legno balsamico; al sapore si presenta morbido e vellutato, con buon corpo e moderata acidità, armonico.

