Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:26. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivaio Federico Paulsen – Centro Regionale per il Vivaismo (PA)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite** G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine

Alcamo (TP)

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Monreale (PA)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 2747

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

2006-2008

✓ Vigoria ridotta

✓ Produttività medio-alta

Periodo di osservazione

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	III decade Marzo -
	II decade Aprile
Fioritura	I-II decade Maggio
Invaiatura	II-III decade Agosto
Maturazione	II-III decade Settembre

### IL GRAPPOLO

- Magnetic Grappolo mediamente lungo, di forma cilindrico-conica talvolta tendente al piramidale, con 1-2 ali, mediamente compatto, con peduncolo corto
- Acino corto, sferoidale, con buccia di colore verde-giallo e dorato o ambrato nella parte esposta al sole



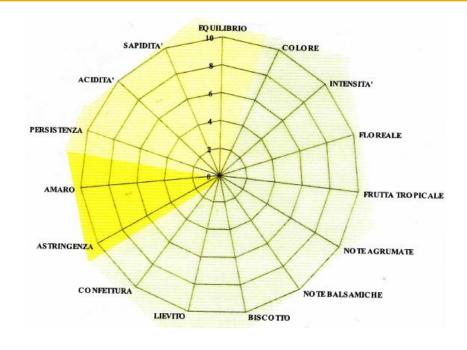
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,33 (*)
Produzione per ceppo (Kg)	3,10
Numero grappoli/ceppo	10,8
Peso medio grappolo (g)	285
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	630
Indice di Ravaz	4,86

	PARAMETRI	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (°Brix)	22,55
2	рН	3,33
MOSTC	Acidità totale (g/l)	6,27
M	Ac. Tartarico (g/l)	4,36
	Ac. Malico (g/l)	1,17

### ANALISI SENSORIALE



(\*) Dati medi relativi al triennio 2005-2007



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino di colore giallo con riflessi verdognoli, a seconda del tipo di vinificazione, presenta una grande variabilità del profilo aromatico, che va dal floreale agli agrumi, alla confettura, ai sentori di biscotto e lievito, fino a sorprendere con note balsamiche; in bocca risulta fresco, accattivante e di grande piacevolezza.

Molto fine ed elegante, denota una grande bevibilità mantenendo sempre un'acidità spiccata ed una buona persistenza; talvolta l'equilibrio gustativo può risultare anche astringente ed amarognolo.

#### Adattamento a condizioni ambientali e pedologiche

Il Catarratto Comune è resistente alla siccità ed è tra i vitigni più diffusi in Sicilia.

