

CILIEGIOLO N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 08:09. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Università degli Studi di Bologna - Dipartimento di Colture Arboree

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 136 del 24/05/1976

Origine

Dozza (BO)

I-CL CAB 8

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Ubicazione | Tebano (BO) |
| Forma di allevamento | Controspalliera potata a Capovolto |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | 1970-1975 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso, rustico
- ✓ Fertilità media, buona nelle gemme basali
- ✓ Produttività abbondante

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|----------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, conico, compatto; peduncolo lungo, grosso e semilegnoso
- ✿ Acino grosso, di forma tronco-ovoide, con buccia spessa, coriacea, di colore blue-nerastro, pruinosa; vinaccioli con becco grosso



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE **CLONE****CRITTOGAMICHE**

| | |
|---------|------------|
| Botrite | Medio-alta |
| Oidio | Media |

CARATTERISTICHE **CLONE****PRODUTTIVE**

| | |
|-------------------------------|---|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | - |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | - |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI **CLONE****ENOCHIMICI**

| | | |
|--------------|--------------------------|------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 21,2 |
| | pH | 3,12 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,25 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,90 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,06 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Clone idoneo per novelli e vini d'annata; utilizzato in uvaggio con Sangiovese, cui aggiunge profumi.