

# CILIEGIOLO N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:21. CREA/SNCV ©2011-2026.

## Costitutore



Regione Abruzzo, Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo; Università degli Studi di Bari, DPPMA; Università degli Studi di Foggia, DiSACD; Consorzio per la Ricerca Viticola ed Enologica, Miglianico (CH)

I-UBA-RA CI 3

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

Ari (CH)

## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Casacanditella (CH); Vittorito (AQ)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2666
Periodo di osservazione	2003-2007

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di dimensione leggermente superiore e più spargolo
- ✓ Peso dell'acino particolarmente influenzato dall'ambiente
- ✓ Vigore vegetativo leggermente superiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Buono il contenimento della muffa grigia

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	2
Oidio	5



## IL GRAPPOLO

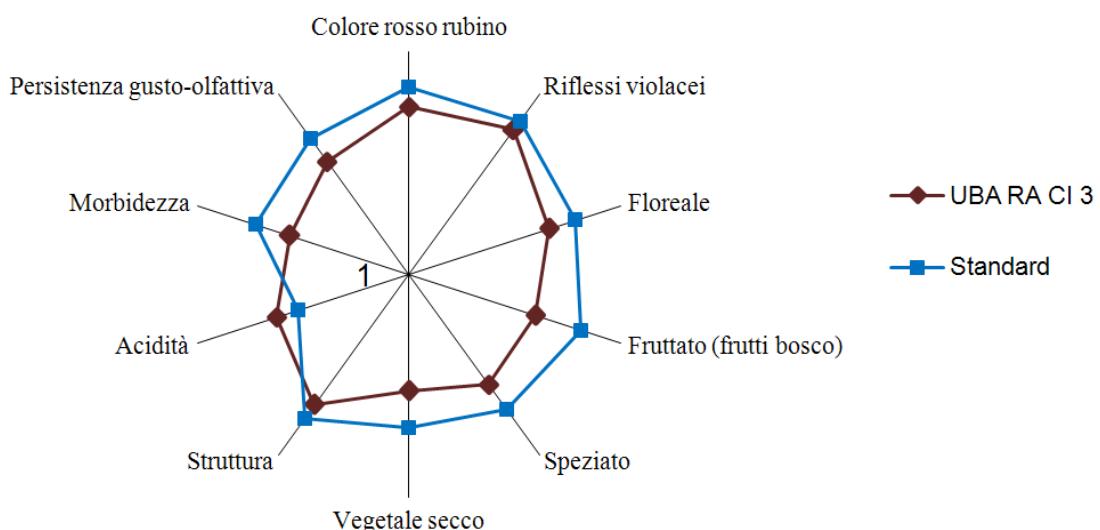
- ▣ Grappolo di taglia medio-grande, forma cilindrico-conica, spesso alato; peduncolo di media lunghezza, di colore verde.
- ▣ Acino di colore blu-nero, molto pruinoso, grande, di forma rotonda

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio-precoce (I decade Aprile)
Fioritura	Media (I decade Giugno)
Invaiatura	Media (III decade Luglio)
Maturazione	Media (II decade Settembre)

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,24
Produzione per ceppo (Kg)	6,50
Numero grappoli/ceppo	18,56
Peso medio grappolo (g)	350,00
Peso medio acino (g)	3,00
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.360
Indice di Ravaz	4,78

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)
	pH
	Acidità totale (g/l)
	Ac. Tartarico (g/l)
	Ac. Malico (g/l)
VINO	Antociani totali (mg/l)
	Polifenoli totali (mg/l)

### ANALISI SENSORIALE



---

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore rosso rubino di media intensità, limpido, con riflessi leggermente violacei; alcolico, caratterizzato da un buon valore di estratto netto (25,5 g/l). Il *bouquet* è floreale, speziato, con sentori di frutti di bosco, vegetale secco, erbaceo. Al palato i vini si presentano sapidi, di buona struttura e con medi livelli di persistenza, acidità e astringenza.

Le caratteristiche enologiche del clone sono buone e superiori a quelle dello standard di riferimento.