CILIEGIOLO N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 04:10. CREA/SNCV ©2011-2025.





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)

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

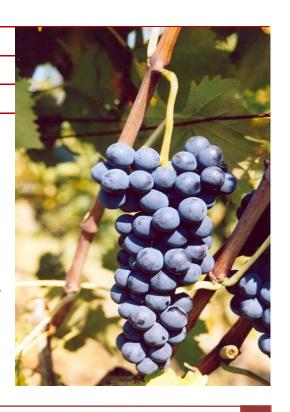
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **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

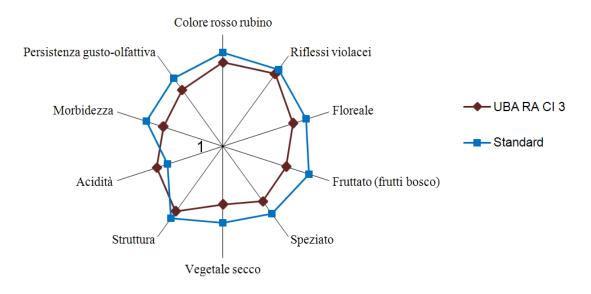


FASE FENOLOGICA	EPOC A
Germogliamento	Medio-precoce (I decade Aprile)
Fioritura	Media (I decade Giugno)
Invaiatura	Media (III decade Luglio)
Maturazione	Media (II decade Settembre)

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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	12,60
9	рН	3,70
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,54
M	Ac. Tartarico (g/l)	5,59
	Ac. Malico (g/l)	1,84
/INO	Antociani totali (mg/l)	468,66
VII	Polifenoli totali (mg/l)	1.188

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.

