COCOCCIOLA B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-UBA-RA CC 31



Costitutore
Università degli Studi di Bari;
Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo in Abruzzo (Ref. M. Odoardi – A.Iezzi)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine
Rocca S. Giovanni (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	1998-2003

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore e più spargolo
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività inferiore



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	6
Oidio	10

IL GRAPPOLO

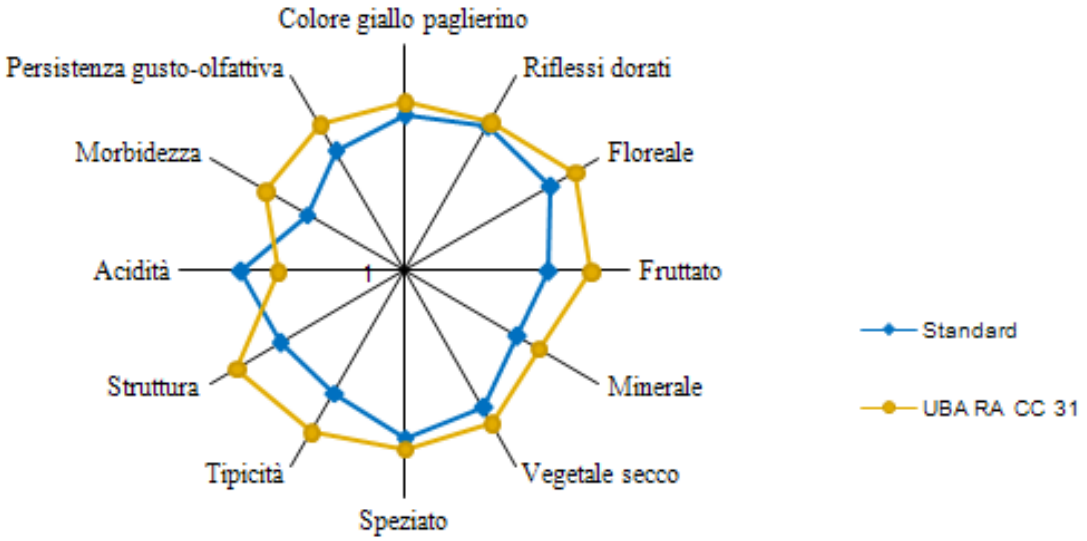
- Grappolo conico o conico-cilindrico, medio, alato, peduncolo medio
- Acino medio-grande, rotondo, buccia di colore verde-giallo con leggerissime sfumature rosa

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	Medio-tardivo (II decade Aprile)
Fioritura	Tardiva (I decade Giugno)
Invaiatura	Tardiva (III decade Agosto)
Maturazione	Medio-tardiva (I decade Ottobre)

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,28
Produzione per ceppo (Kg)	5,32
Numero grappoli/ceppo	18,80
Peso medio grappolo (g)	283,00
Peso medio acino (g)	3,48
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.057
Indice di Ravaz	5,06

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,12
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	6,72
	Ac. Tartarico (g/l)	6,26
	Ac. Malico (g/l)	2,21

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le caratteristiche enologiche del clone sono piuttosto buone, superiori a quelle dello standard di riferimento, dal quale differiscono per maggiore tasso alcolico, minore acidità e maggiore estratto. I vini sono di colore giallo paglierino, con riflessi dorati, caratterizzati da buon estratto e dotazione polifenolica. L'analisi sensoriale ha evidenziato un complesso bouquet in cui spiccano i profumi fiorali, fruttati, vegetale secco, con note speziate e tipiche. Al palato i vini si presentano ben strutturati, armonici e persistenti. Si prestano all'affinamento in legno.