



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

# COCCOCIOLA B.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 241 del 16/10/2003

## Origine

Monte Rinaldo (AP)

I-8-  
ISV

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spoleto (PG); Località Marino del Tronto (AP)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media

## FASE EPOCA

### FENOLOGICA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio-piccolo, conico, compatto, con due ali evidenti
- ▣ Acino medio, sferico, buccia di colore giallo, spessa

## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite	-
Oidio	Media

### **CARATTERISTICHE CLONE**

#### **PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,09
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 ( <sup>°</sup> Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

## **ANALISI SENSORIALE**

## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fruttato con prevalenza di mela acerba e di erba fresca; gusto di frutta matura, saporito, fresco. Vino di pronta beva; all'uvaggio aggiunge acidità.