

**SCHEDA
INCOMPLETA**
IN ATTESA DI
ULTERIORI DATI NON
ANCORA TRASMESSI
DAL COSTITUTTORE !



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016



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)

ASI 8 - I

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione | Spoletto (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 |
| Invaiaura | 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 (°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, sapido, fresco. Vino di pronta beva; all'uvaggio aggiunge acidità.