

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



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

# COCOCCIOLA 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
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  
PRODUTTIVE CLONE**

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  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	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.