

IN ATTESA DI ULTERIORI DATI NON ANCORA TRASMESSI DAL COSTITUTORE!



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)

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	E POCA	
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	
	Zuccheri (°Brix)	-
9	рН	-
MOST	Acidità totale (g/l)	-
M	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.