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

SCHEDA INCOMPLETA

IN ATTESA DI ULTERIORI DATI NON ANCORA TRASMESSI DAL COSTITUTORE !



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

crea SNCV

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 FENOLOGICA	*EPOCA*
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 CRITTOGAMICHE	CLONE
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
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.