



Costitutore

Consorzio per la Valorizzazione dei Prodotti
Ortoflorovivaistici Veronesi, via Molinara 50,
Bussolengo 37012 (Verona).

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 39 del 16/02/2018

Origine Fumane (VR).

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Comune di Buttapietra (VR), loc. Bovolino.
Forma di allevamento	Guyot con sesto di impianto 2,8x1,0
Portinnesto e Testimone	Kober 5BB; I – ISV-CV 48
Periodo di osservazione	2011-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Media
- ✓ Fertilità Significativamente inferiore alla media (Fertilità basale reale pari a 0,74)
- ✓ Produttività Significativamente inferiore alla media

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaistura	I decade di Agosto
Maturazione	III decade di Settembre

IL GRAPPOLO

Grappolo piccolo tendenzialmente spargolo
Acino



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE (*)

Fertilità reale	0,96
Produzione per ceppo (Kg)	1,8
Peso medio grappolo (g)	184,6
Peso medio acino (g)	2,18
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,79
Indice di Ravaz	2,28

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

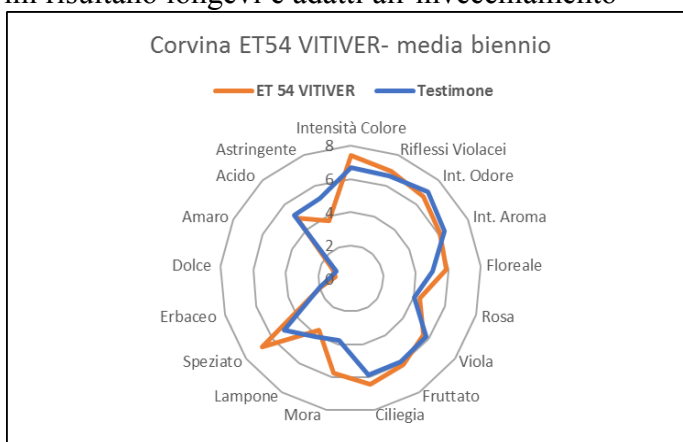
MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	22,36
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	6,1
	Ac. Tartarico (g/l)	4,4
	Ac. Malico (g/l)	1,4
VINO (***)	Antociani totali (mg/l)	106,5
	Polifenoli totali (mg/l)	1461

DESCRIZIONE ORGAOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Elevato risulta l'accumulo zuccherino rispetto al testimone, inferiore invece l'acidità complessiva.

Il vino di colore rosso intenso, risulta strutturato e con un profilo sensoriale più ampio rispetto al testimone in cui spiccano le note fruttate (mora) e speziate.

Per la spargolicità e la conformazione dei grappoli risulta particolarmente idoneo all'appassimento. I vini risultano longevi e adatti all'invecchiamento



(*) Dati medi del quadriennio di osservazione (**)Dati medi del biennio – 2011/2012