



## Costitutore

Università Cattolica del “Sacro Cuore”- Istituto di Frutti-Viticultura – Facoltà di Agraria sede di Piacenza; ERSAF – Regione Lombardia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

## Origine

Pietra de Giorgi (PV), Cigognola (PV), Canneto Pavese (PV)

I - CRO 4

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Santa Giuletta (PV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	2849
Periodo di osservazione	2002-2004

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

## FASE FENOLOGICA EPOCA

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio-grande, conico, alato
- 🍇 Acino medio, sferoidale

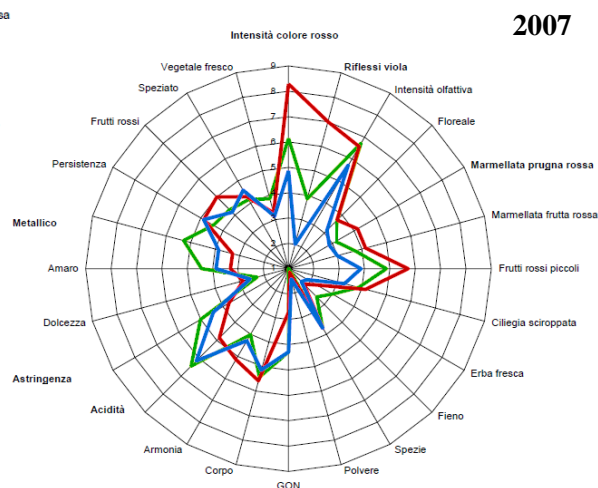
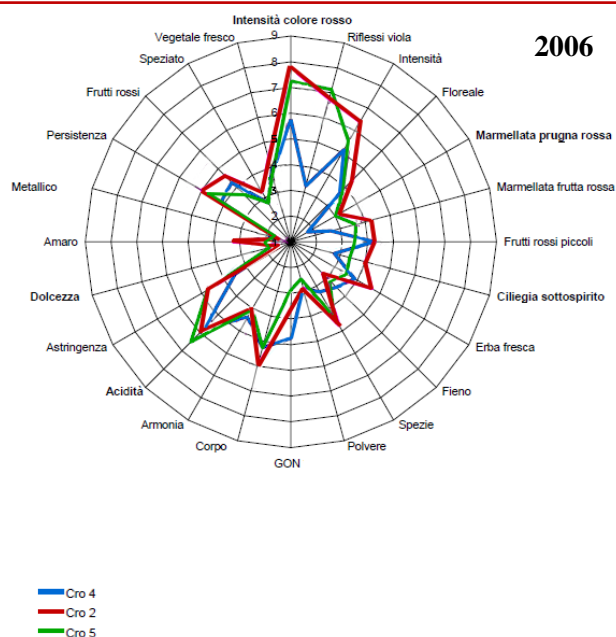




<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	0,79
Produzione per ceppo (Kg)	4,77
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	260
Peso medio acino (g)	1,74
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	23,86
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l)	5,65
	Ac. Tartarico (g/l)	6,17
	Ac. Malico (g/l)	1,91
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## ANALISI SENSORIALE (\*)



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino con minore intensità colorante.

(\*) Valutazione sensoriale dei vini ottenuti dalle microvinificazioni eseguite nel biennio 2006-2007.

Nel diagramma a “radar” vengono indicate le congiungenti delle valutazioni raggiunte dai principali descrittori esaminati (in senso orario: visivi, olfattivi e gustativi).