Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:20. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Università Cattolica del "Sacro Cuore"- Istituto di Frutti-Viticoltura – 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)

### 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	<b>E</b> POCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

	` '	
Botrite		-
Oidio		

### IL GRAPPOLO

- Magnetical Grappolo medio-grande, conico, alato
- Marino medio, sferoidale

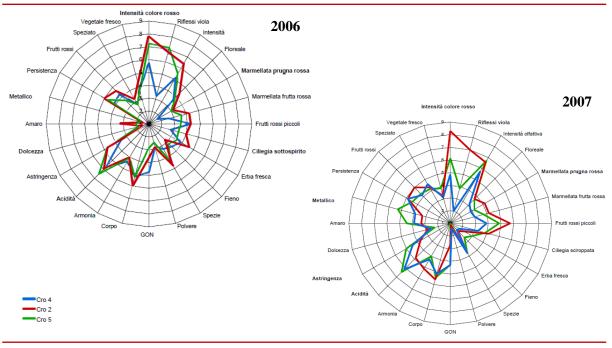




CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	0,79
Produzione per ceppo (Kg)	4,77
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	260
Peso medio acino (g)	1,74
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	23,86
2	рН	3,32
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,65
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	6,17
	Ac. Malico (g/l)	1,91
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	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).

