Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:21. 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 elevata
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività superiore

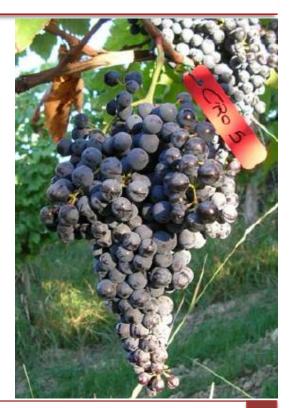
FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

	\ /	
Botrite		-
Oidio		-

### IL GRAPPOLO

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

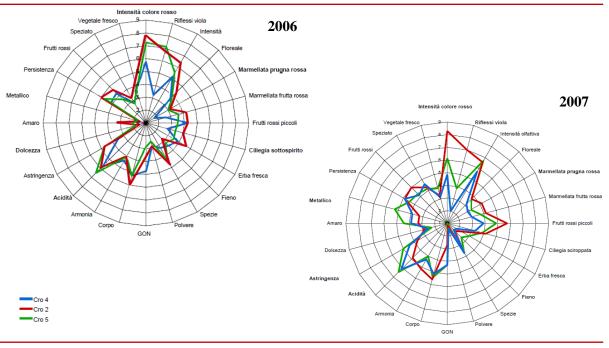




CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	0,89
Produzione per ceppo (Kg)	6,44
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	352
Peso medio acino (g)	1,71
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	20,69
2	рН	3,21
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,10
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	6,69
	Ac. Malico (g/l)	1,48
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
VI	Polifenoli totali (mg/l)	-

# Analisi sensoriale (\*)



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini colorati, di buona piacevolezza olfattiva e gustativa.

(\*) 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).

