



## 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** Comune di Monzambano (MN), loc. Peloia.

I - 8 VITIVER

## 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 – Rauscedo 2                  |
| Periodo di osservazione | 2011-2014                                  |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

|                |  |
|----------------|--|
| ✓ Vigoria      | Buona  |
| ✓ Fertilità    | Superiore alla media varietale (Fertilità basale reale pari a 0,4) |
| ✓ Produttività | Superiore alla media varietale                                     |

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

|                |                         |
|----------------|-------------------------|
| Germogliamento | II decade di Aprile     |
| Fioritura      | I decade di Giugno      |
| Invaiaura      | I decade di Agosto      |
| Maturazione    | III decade di Settembre |

## IL GRAPPOLO

Grappolo è spargolo e alato.



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite  
 Oidio

**CARATTERISTICHE  
 PRODUTTIVE CLONE (\*)**

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Fertilità reale                | 0,67   |
| Produzione per ceppo (Kg)      | 2,63   |
| Peso medio grappolo (g)        | 249,31 |
| Peso medio acino (g)           | 2,00   |
| Peso legno potatura (kg/ceppo) | 1      |
| Indice di Ravaz                | 2,63   |

**PARAMETRI  
 ENOCHIMICI CLONE**

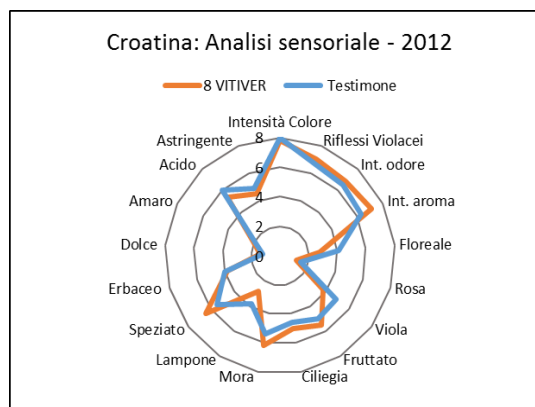
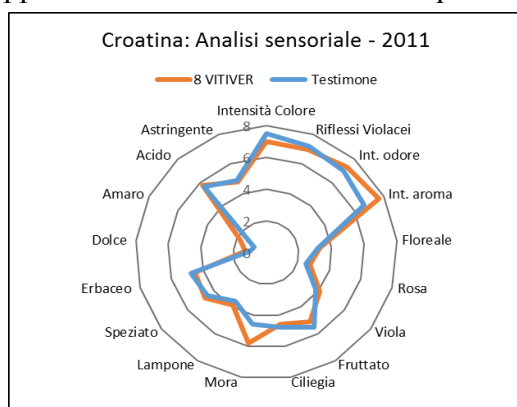
|                  |                          |        |
|------------------|--------------------------|--------|
| <b>MOSTO (*)</b> | Zuccheri (°Brix)         | 21,29  |
|                  | pH                       | 3,2    |
|                  | Acidità totale (g/l)     | 7,53   |
|                  | Ac. Tartarico (g/l)      | 4,55   |
|                  | Ac. Malico (g/l)         | 2,4    |
| <b>VINO (**)</b> | Antociani totali (mg/l)  | 414,15 |
|                  | Polifenoli totali (mg/l) | 2603,5 |

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE**

Di buona vigoria, rivela un elevato accumulo zuccherino rispetto al testimone; inferiore invece è l'acidità complessiva.

Il vino di colore intenso, il profilo sensoriale risulta nel complesso più ampio rispetto al testimone con spiccate note fruttate e speziate.

Per la spargolicità e la conformazione dei grappoli risulta particolarmente idoneo all'appassimento. Può essere indicato per vini idonei all'invecchiamento.



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