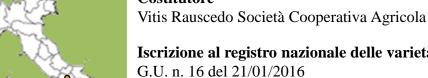
Documento aggiornato al: 30/10/2025, 17:43. CREA/SNCV ©2011-2025.





Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

Origine

Guardia Sanframondi (BN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Ponte (BN) Forma di allevamento 3086 Densità di impianto (ceppi/ha) Periodo di osservazione 2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente inferiore
- ✓ Fertilità significativamente inferiore
- ✓ Buona tolleranza alla peronospora, più sensibile ad oidio e marciumi
- ✓ Produttività inferiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, conico, tendente al compatto, più raramente spargolo, frequente la presenza di un'ala di media grandezza, con peduncolo corto e poco visibile
- Mark Acino medio, leggermente ovoidale, regolare; buccia spessa e consistente, pruinosa, di colore verde se all'ombra e giallo quando esposta al sole; polpa croccante





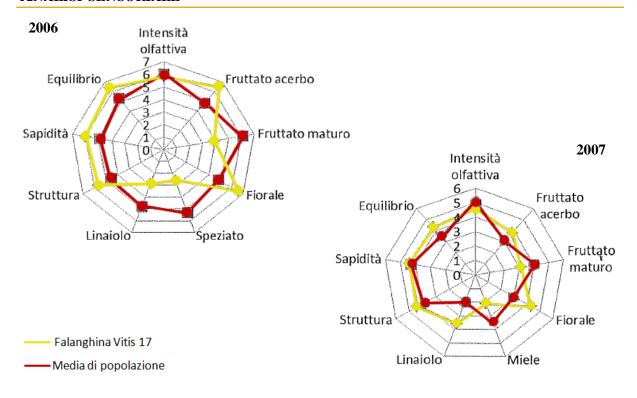
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	4,89
Numero grappoli/ceppo	19,3
Peso medio grappolo (g)	255
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	20,8
2	рН	3,15
MOSTC	Acidità totale (g/l)	7,37
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	4,3
	Ac. Malico (g/l)	3,1

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino con evidenti sentori di fruttato verde e di fiorale, inferiori le note mature. Buona la struttura e la componente acida a conferire maggiore gradevolezza ed equilibrio.

Nel 2007, annata decisamente più calda, il clone conferma le sue performance presentando una media intensità olfattiva e descrittori aromatici più verdi ed eleganti. Nonostante gli elevati livelli di maturazione, il vino non evolve verso sentori di stramaturo e di confetture, bensì conserva una buona finezza al naso ed un'ottima bevibilità da vino bianco fermo.

