

Documento aggiornato al: 17/12/2025, 14:52. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cos tutore

Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura
“Basile Caramia”; IVV-CNR – Sez. di Bari; Università
degli studi di Bari – DiPPMA ; Regione Puglia –
Assessorato Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

Francavilla Fontana (BR)

**I- CRSA - Regione
Puglia C134**

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo (BA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità delle gemme basali leggermente più bassa (consigliabili le potature corte)
- ✓ Acinellatura per lo più assente
- ✓ Produttività leggermente superiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Marzo - I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio - I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo medio-grande, conico, medio-lungo, spesso con due ali, tendente a diventare serrato a maturità
- ✳ Acino medio, sferoidale, di colore verde-biancastro; buccia pruinosa, di medio spessore, consistente; polpa mediamente croccante, succosa, dolce e mediamente aromatica



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

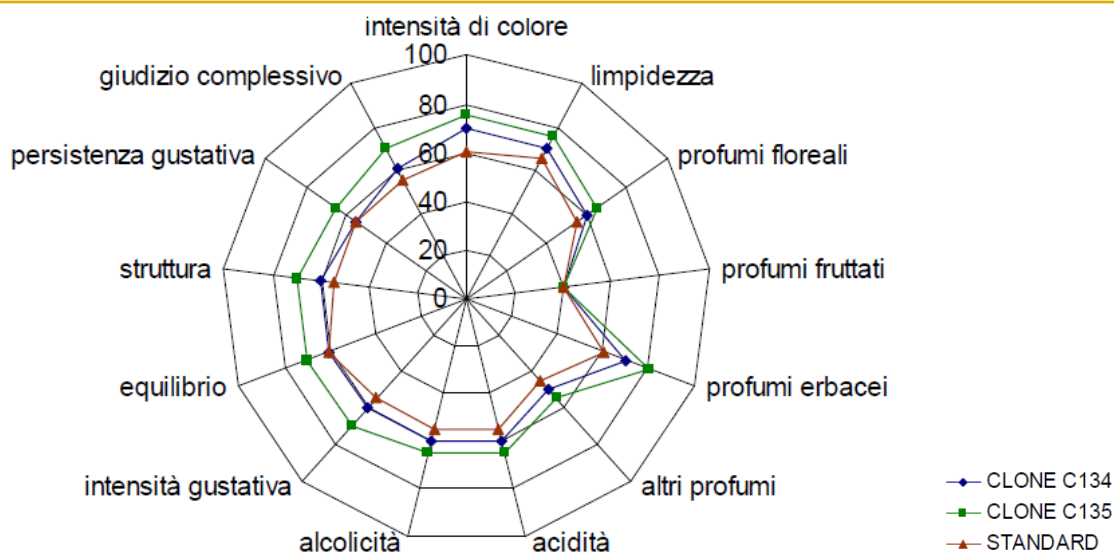
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	2,18
Produzione per ceppo (Kg)	7,8
Numero grappoli/ceppo	16,2
Peso medio grappolo (g)	482
Peso medio acino (g)	1,58
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.350
Indice di Ravaz	5,7

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,13
	pH	3,41
	Acidità totale (g/l)	5,86
	Ac. Tartarico (g/l)	6,90
	Ac. Malico (g/l)	3,08

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli; caratterizzato da una particolare intensità per le note di fiori bianchi, erba fresca bagnata e fieno, molto fini e poco comuni. Presenta una discreta alcolicità e sapidità, morbidezza nella struttura e un retrogusto di mandorla amara.