

FRANCAVIDDA B.

Documento aggiornato al: 29/11/2023, 13:12. CREA/SNCV ©2011-2023.



Cosuitore

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

Ostuni (BR)

I - CRSA - Regione
Puglia C135

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

- ✓ **Grappolo** leggermente più piccolo e meno compatto
- ✓ **Acino** di dimensione leggermente superiore
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Produzione media-inferiore

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	III decade Marzo - I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio - I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo conico, alato, mediamente compatto
- ✿ 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	-

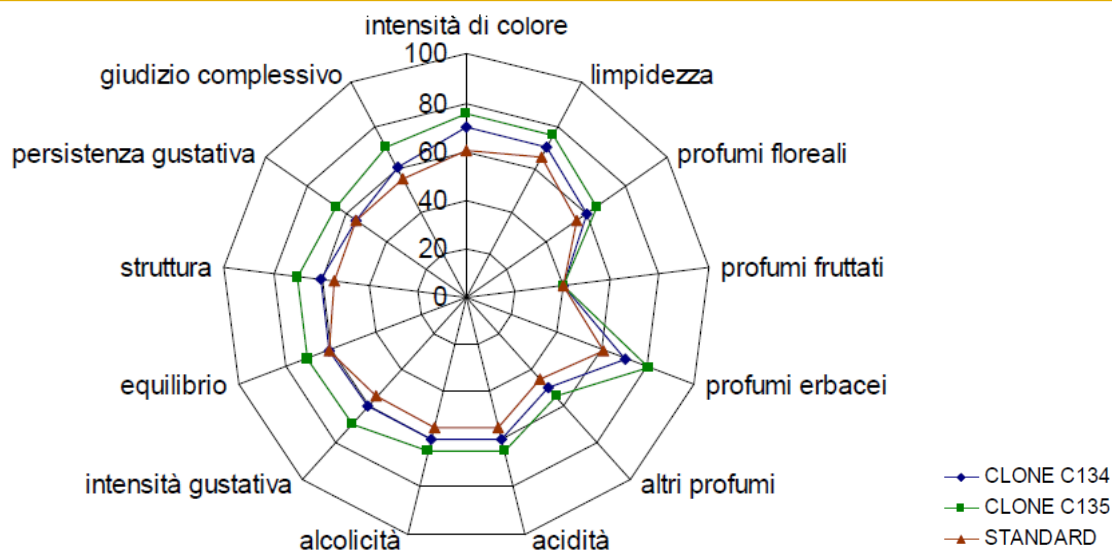
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	2,03
Produzione per ceppo (Kg)	7,2
Numero grappoli/ceppo	14,6
Peso medio grappolo (g)	508
Peso medio acino (g)	1,74
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.100
Indice di Ravaz	6,5

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,17
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	5,64
	Ac. Tartarico (g/l)	4,77
	Ac. Malico (g/l)	2,10

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini; leggermente più intenso nelle note floreali e di erba fresca. Possiede un'acidità e quindi freschezza superiore, oltre a una maggiore struttura e persistenza gustativa. Più che per vinificazioni monovarietalì, il clone per i suoi profumi sembra più indicato per migliorare le caratteristiche sensoriali nei vini da uvaggio.