

# FREISA N.

Documento aggiornato al: 04/04/2025, 08:59. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

CNR - IVV Istituto di Virologia Vegetale - Unità Staccata di Grugliasco (TO)

Università degli Studi di Torino - Di.Va.P.R.A.

Università degli Studi di Bologna - D.I.S.T.A.

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 295 del 19/12/1994

## Origine

Asti (AT)

I-CVT 15

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Albugnano (AT)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4500
Periodo di osservazione	1987-1991

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria moderata

✓ Fertilità media

✓ Produttività moderata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaatura	Media
Maturazione	Media



## IL GRAPPOLO

✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, allungato, ali molto corte, semi-spargolo

✿ Acino ellissoidale, medio-grande, pruinoso

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite	Moderata
Oidio	Media

---

**CARATTERISTICHE CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	1,80
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	114,00
Peso medio acino (g)	1,71
Peso legno potatura (g/ceppo)	448
Indice di Ravaz	4,01

---

**PARAMETRI CLONE****ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,3
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	7,25
	Ac. Tartarico (g/l)	7,05
	Ac. Malico (g/l)	2,72
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	270
	Polifenoli totali (mg/l)	2.650

---

**ANALISI SENSORIALE****DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino intenso, profumo vinoso, ricco di sentori fruttati (ribes) e di spezie; buona alcolicità (12.2 %), strutturato, idonea acidità (pH 3.37) leggermente superiore rispetto ad altri cloni CVT, buon equilibrio gustativo, persistente.

---