

FREISA N.

Documento aggiornato al: 01/05/2026, 22:39. CREA/SNCV ©2011-2026.



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 ellissoideale, 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**

MOSTO	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
VINO	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.
