FREISA N.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 01:53. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-CVT 15



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 - DI.S.T.A.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 295 del 19/12/1994

Origine
Asti (AT)

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



Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

Il Grappolo

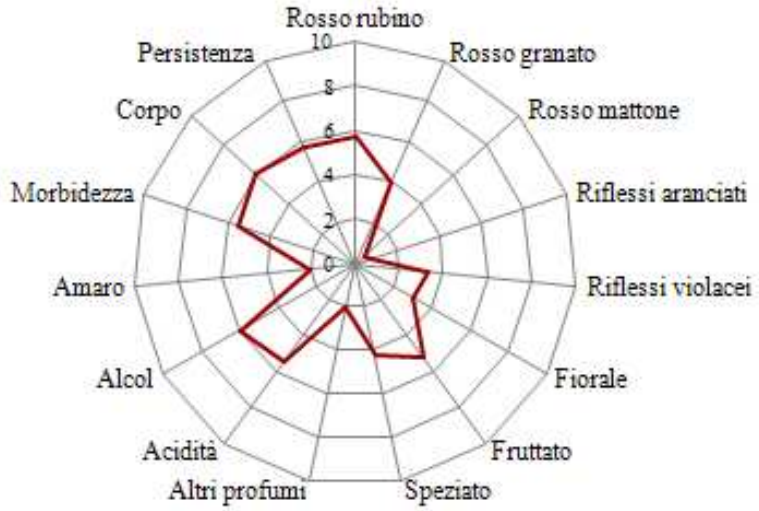
- Grappolo medio-piccolo, cilindrico, allungato, ali molto corte, semi-spargolo
- Acino ellissoidale, medio-grande, pruinoso

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
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.