

# FREISA N.

Documento aggiornato al: 28/01/2026, 07:55. 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 - DI.S.T.A.

I-CVT 15

## 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 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.