

FREISA N.

Documento aggiornato al: 22/12/2024, 07:20. CREA/SNCV ©2011-2024.



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 20

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 medio-elevata

✓ Fertilità media

✓ Produttività media

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



IL GRAPPOLO

✿ Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, ali molto corte, spargolo

✿ Acino ellissoidale, medio-piccolo, pruinoso

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE**

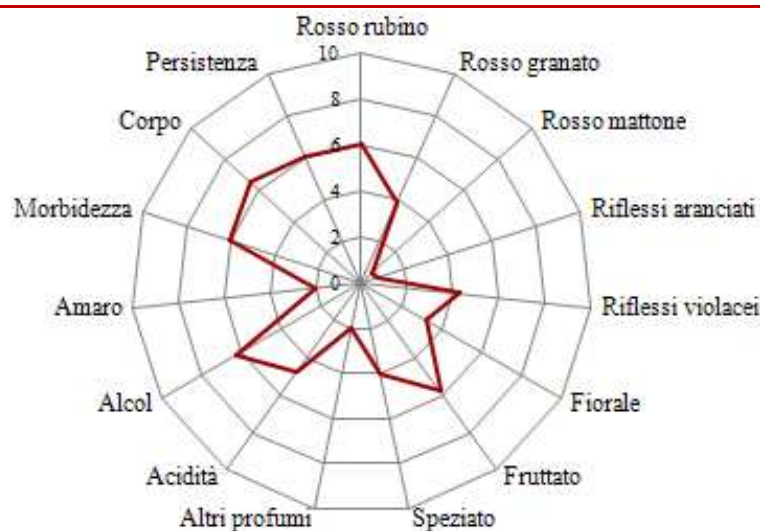
| | |
|---------|----------|
| Botrite | Moderata |
| Oidio | Media |

CARATTERISTICHE CLONE**PRODUTTIVE**

| | |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale | 1,52 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,1 |
| Numero grappoli/ceppo | 17 |
| Peso medio grappolo (g) | 142,00 |
| Peso medio acino (g) | 1,46 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 595 |
| Indice di Ravaz | 3,52 |

PARAMETRI CLONE**ENOCHIMICI**

| | | |
|--------------|--------------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 21,6 |
| | pH | 3,22 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,28 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 7,00 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,72 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 290 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2.530 |

ANALISI SENSORIALE**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino intenso, violaceo ai bordi; profumo vinoso con intensi sentori fruttati (lampone, ribes, fragola) e speziati; alcolicità elevata (12.7 %), ottima struttura, acidità moderata (pH 3.60), buon equilibrio gustativo, persistente.