

FREISA N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 05:05. 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 - DI.S.T.A.

I-CVT 20

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Asti (AT)

CAMPO DI OMEOLOGAZIONE 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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media



IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, ali molto corte, spargolo
- ▣ Acino ellissoideale, 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.