

# FREISA N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 01:52. 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**

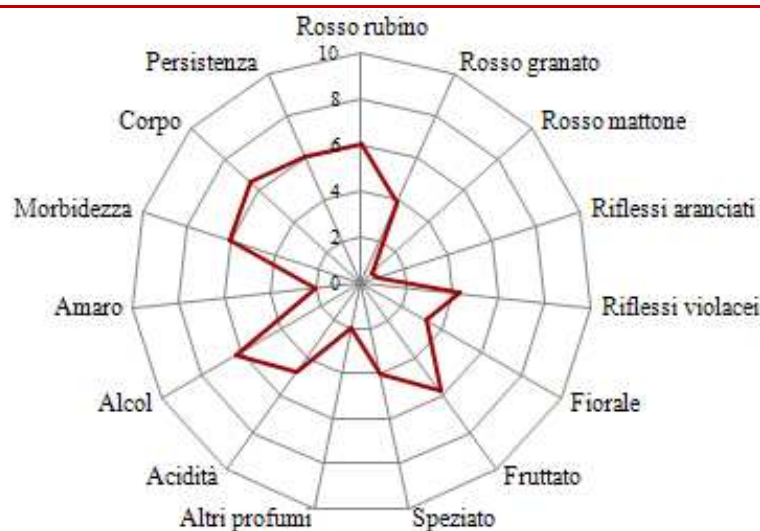
Botrite	Moderata
Oidio	Media

**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**

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.