

FREISA N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 15:28. 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 - D.I.S.T.A.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Nizza Monferrato (AT)

I-CVT 154

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
Invaiaura	Media
Maturazione	Media



IL GRAPPOLO

✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, abbastanza allungato, sovente alato, semi-spargolo

✿ Acino ellissoidale, medio-piccolo, pruinoso

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE**

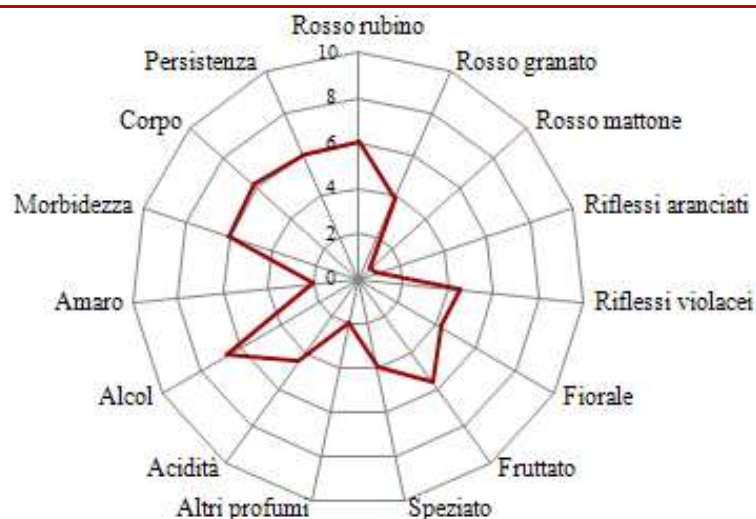
Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	2,0
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	126,00
Peso medio acino (g)	1,42
Peso legno potatura (g/ceppo)	582
Indice di Ravaz	3,43

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,4
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	7,10
	Ac. Tartarico (g/l)	6,86
	Ac. Malico (g/l)	2,75
VINO	Antociani totali (mg/l)	285
	Polifenoli totali (mg/l)	2.680

ANALISI SENSORIALE**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino intenso, violaceo ai bordi; profumo vinoso con intensi sentori florali (rosa e viola) e fruttati (lampone); alcolicità elevata (13.0 %), ottima struttura, acidità moderata (pH 3.64), gusto equilibrato e armonico, molto persistente. Adatto anche a brevi periodi di invecchiamento.