

# FREISA N.

Documento aggiornato al: 25/01/2022, 12:39. CREA/SNCV ©2011-2022.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

## Origine

Costa Vescovato (AL)

I-  
VCR  
208

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico-piramidale, semicompatto, munito di due ali evidenti
- ✿ Acino medio rotondeggiante, a buccia consistente ed uniformemente colorata



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,17
Oidio	-

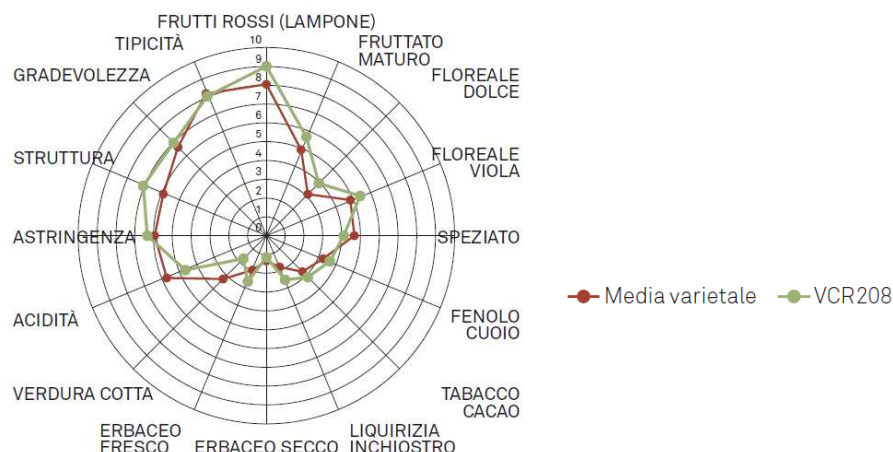
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	2,08
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	180
Peso medio acino (g)	1,62
Peso legno potatura (g/ceppo)	480
Indice di Ravaz	4,33

**PARAMETRI  
ENOCHEMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	19,80
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	8,58
	Ac. Tartarico (g/l)	5,15 (*)
	Ac. Malico (g/l)	2,70 (*)
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	701 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2140 (*)

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Le uve di questo biotipo conferiscono al vino un gradevole profumo fruttato con note di lampone e frutti di bosco. La buona dotazione di colore e di tannini morbidi lo rende adatto all'ottenimento di vini da consumarsi giovani.

(\*) Dati medi relativi alla biennio 2003-2004