

# FREISA N.

Documento aggiornato al: 25/01/2022, 12:23. CREA/SNCV ©2011-2022.



Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata  
Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio  
Miglioramento genetico e Biologia della Vite);  
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. 93 del 22/04/2009

## Origine

Nizza Monferrato (AT)

I-CVT 157

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castelnuovo Don Bosco (AT)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4500
Periodo di osservazione	2002-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività medio-elevata

## FASE FENOLOGICA EPOCA

Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

## IL GRAPPOLO

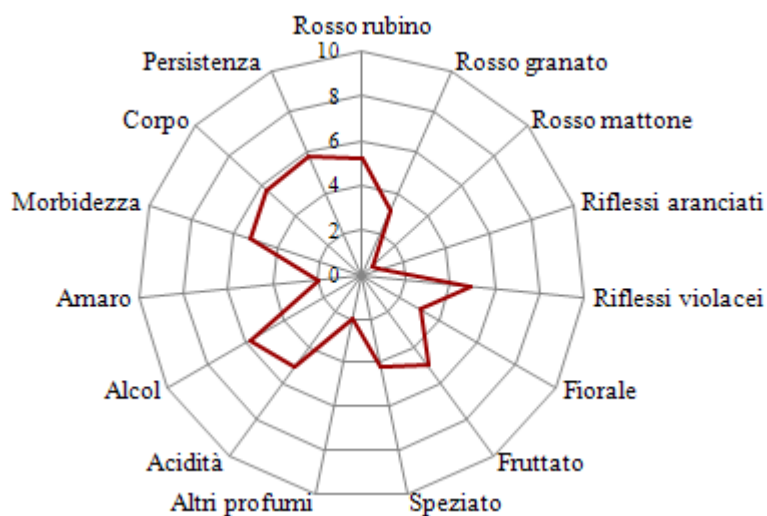
- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, talora con ala pedunculata, spargolo
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale, pruinoso



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,60
Produzione per ceppo (Kg)	2,40
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	150
Peso medio acino (g)	1,48
Peso legno potatura (g/ceppo)	400
Indice di Ravaz	6,0

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,2
	pH	3,04
	Acidità totale (g/l)	11,65
	Ac. Tartarico (g/l)	5,90
	Ac. Malico (g/l)	5,42
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	161
	Polifenoli totali (mg/l)	2.090

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino non molto intenso ma vivace; profumo vinoso con intensi sentori fruttati (lampone) e speziati; buona alcolicità (12.2 %) e struttura, idonea acidità, gusto armonico malgrado una leggera tannicità, e persistente.