

FREISA N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 15:26. CREA/SNCV ©2011-2026.



Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata
Viticultura 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

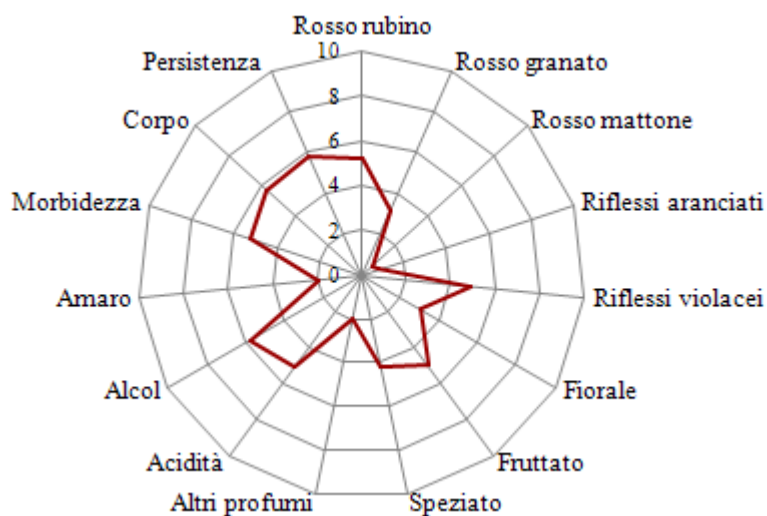
- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, talora con ala pedunculata, spargolo
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale, pruinoso



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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
VINO	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.