FUMIN N.

Documento aggiornato al: 24/11/2026, 07:12. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Institut Agricole Régional

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 152 del 17-06-2020

Origine
Aymavilles (AO)

I - IAR-F18

CAMPI DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO (2 LOCALITÀ)

Ubicazione	loc. La Rochère e loc. Moncenis, Aosta (AO)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	8200
Periodo di osservazione	2002 - 2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I-II decade Ottobre



IL GRAPPOLO

- Grappolo di lunghezza media, conico-cilindrico, mediamente spargolo, generalmente alato. Peduncolo corto.
- Acino medio-piccolo, sferico, con buccia di colore blu scuro, molto pruinosa, spessa e resistente.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	Media della popolazione
Oidio	Media della popolazione

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0.9
Produzione per ceppo (Kg)	1.88
Numero grappoli/ceppo	9.1
Peso medio grappolo (g)	206
Peso medio acino (g)	2.02
Peso legno potatura (g/ceppo)	570
Indice di Ravaz	3.30

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21.1
	pH	3.07
	Acidità totale (g/l)	8.20
	Ac. Tartarico (g/l)	6.9
	Ac. Malico (g/l)	3.2
VINO	Antociani totali (mg/l)	420
	Polifenoli totali (mg/l)	1521

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Vino ricco di corpo e di buona acidità. Presenta un colore rosso rubino con riflessi violacei di elevata intensità e spiccata tonalità. A seguito di un adeguato affinamento e micro-ossigenazione, il bouquet aromatico vegetale e speziato che caratterizza il vino giovane evolve in armonia e complessità esprimendo piacevoli sentori di spezie dolci e piccoli frutti rossi e neri.

