

# GAGLIOOPPO N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:17. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale – CNR, U.O.S. Viticoltura di Grugliasco (TO);  
Azienda Librandi Antonio & Nicodemo S.p.A.

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

## Origine

Località Punta, Melissa (KR)

I-Librandi CVT 75

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione                     | Rocca di Neto (KR)                               |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Cordone speronato |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 5000   |
| Periodo di osservazione        | 2010-2012  |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria e fertilità elevata
- ✓ Produttività superiore

## FASE EPOCA

### FENOLOGICA

|                |   |
|----------------|---|
| Germogliamento | Media   |
| Fioritura      | Medio-precoce   |
| Invaiatura     | Medio-precoce   |
| Maturazione    | Medio-Tardiva (III decade Settembre - I decade Ottobre) |



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (\*)

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

## IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio-grande, conico, allungato, poco compatto, con peduncolo verde e lungo
- ❖ Acino medio-piccolo, ellisoidale, con buccia di colore violetto-blu

| <b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b> |      | <b>CLONE</b> |
|-----------------------------------|------|--------------|
| Fertilità reale                   | -    |              |
| Produzione per ceppo (Kg)         | 4,79 |              |
| Numero grappoli/ceppo             | 11,8 |              |
| Peso medio grappolo (g)           | 400  |              |
| Peso medio acino (g)              | -    |              |
| Peso legno potatura (g/ceppo)     | 600  |              |
| Indice di Ravaz                   | 7,98 |              |

  

| <b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b> |                          | <b>CLONE</b> |
|-----------------------------|--------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b>                | Zuccheri (°Brix)         | 24,98        |
|                             | pH                       | 3,51         |
|                             | Acidità totale (g/l)     | 5,7          |
|                             | Ac. Tartarico (g/l)      | 3,51         |
|                             | Ac. Malico (g/l)         | 2,09         |
| <b>VINO</b>                 | Antociani totali (mg/l)  | 79 (**)      |
|                             | Polifenoli totali (mg/l) | -            |

### **ANALISI SENSORIALE**

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino si è caratterizzato, in entrambe le annate, per un buon contenuto in antociani che ha garantito una idonea intensità e tonalità cromatica, sebbene la dotazione polifenolica di partenza non fosse particolarmente elevata. In generale, il clone ha fornito un vino di buona struttura, con profumi complessi, adatto a brevi periodi di invecchiamento oppure alla vinificazione in rosato.

Il quadro acido, è risultato sufficientemente energico, in particolare nel prodotto ottenuto nel 2012, a fronte di una alcolicità molto elevata, anche grazie ad una salificazione moderata.

(\*) Il clone possiede una sensibilità alle malattie crittomiche pari alla media varietale.

(\*\*) Dati medi relativi al biennio 2011-2012