

# GAGLIOPPO N.

Documento aggiornato al: 01/06/2023, 00:55. CREA/SNCV ©2011-2023.



## 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 Ponta, 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
Invaiaura	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, ellissoidale, con buccia di colore violetto-blu



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<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 crittogamiche pari alla media varietale.

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