



Costitutore

Regione Siciliana – Assessorato Risorse Agricole e Alimentari

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Mazara del Vallo (TP)

I-Regione Sicilia
297

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	C/da Biesina, Marsala (TP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4630
Periodo di osservazione	2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** meno compatto e di peso medio inferiore

✓ Mediamente tollerante all'oidio

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II-III decade Marzo
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

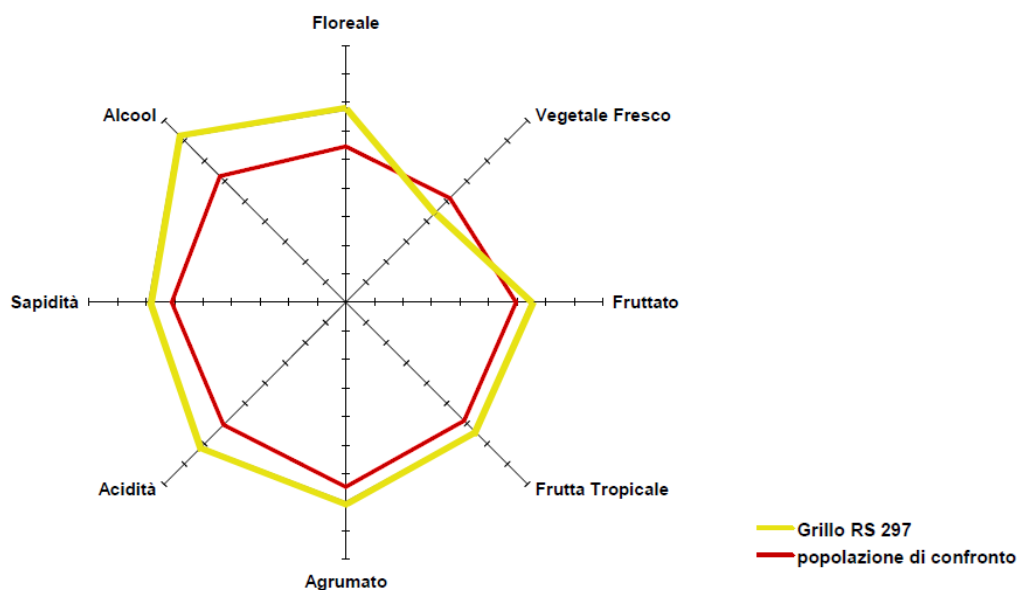
- ✿ Grappolo medio, conico a volte cilindrico, da molto spargolo a spargolo, in genere semplice, talvolta alato
- ✿ Acino medio-grande, di forma sferoidale; buccia spessa e consistente, poco pruinosa, di colore giallo-dorato



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale (*)	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	2,54
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	207,69
Peso medio acino (g)	2,79
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,35
	pH	3,29
	Acidità totale (g/l)	7,42
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino risulta essere equilibrato, con un profilo aromatico più intenso rispetto alla popolazione di confronto. In particolare, in bocca si distingue per l'acidità e la sapidità; al naso risulta più complesso, con caratteristiche note floreali e di frutta tropicale.

(*) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento.