Documento aggiornato al: 07/12/2025, 16:16. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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	-		
Invaiatura	-		
Maturazione	I decade Settembre		
Suscettibilità malattie		CLONE	
CRITTOGAMICHE (%)			
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

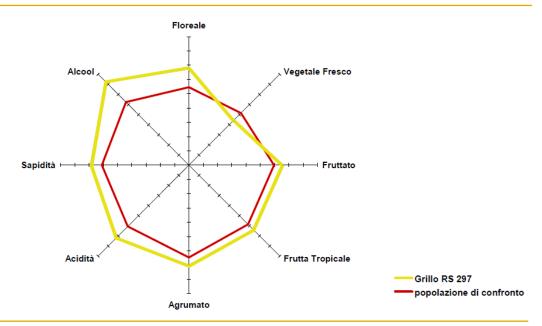




CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale (*)	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	2,54
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	207,69
Peso medio acino (g)	2,79
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	24,35
9	рН	3,29
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,42
M	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.

