GROPPELLO DI MOCASINA N.

Documento aggiornato al: 29/11/2026, 02:30. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Università degli Studi di Milano – Di.Pro.Ve. e Istituto di Patologia Vegetale; Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia; Regione Lombardia – Direzione Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine
Presso area del Garda (BS)

I- MI-GROM-8

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Centro Vitivinicolo provinciale di Brescia
Forma di allevamento	G.D.C.
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2001-2003

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di ridotte dimensioni e minore compattezza
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività costante e buona
- ✓ Buona resistenza alle principali malattie crittogamiche

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindrico-conico, semi-compatto, talvolta alato
- Acino medio, sferoidale, con ombelico persistente; buccia di consistenza media, pruinosa, di colore blu-nero

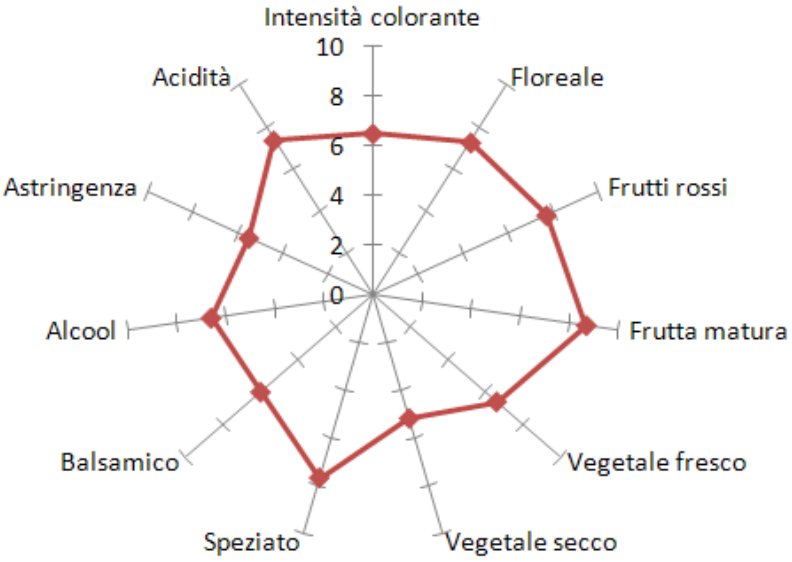


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	3,93
Numero grappoli/ceppo	18,9
Peso medio grappolo (g)	233,60
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,50
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	6,30
	Ac. Tartarico (g/l)	5,30
	Ac. Malico (g/l)	0,70
VINO	Antociani totali (mg/l)	604,6
	Polifenoli totali (mg/l)	1.315,6

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino; il profilo sensoriale del vino è risultato tipico della varietà.
I descrittori olfattivi che in modo maggiore hanno caratterizzato il clone sono: spezia e frutta matura. Altre note aromatiche presentano livelli medi che conferiscono ai vini una complessità olfattiva di pregio. Al gusto i vini del triennio sono risultati di buon livello alcolico ed una sufficiente acidità, poco astringenti.
Questo clone, per le sue caratteristiche di completezza e di complessità, risulta adatto alla realizzazione di miscele con altri cloni per la produzione di vini di pregio, rossi e rosati, di pronta beva o di medio affinamento. Si adatta bene all'affinamento in botte.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il clone predilige luoghi ben esposti e non troppo fertili.