

GROPPELLO DI MOCASINA N.

Documento aggiornato al: 24/12/2025, 11:59. CREA/SNCV ©2011-2025.



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 |
| Invaiaura | 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 CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

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

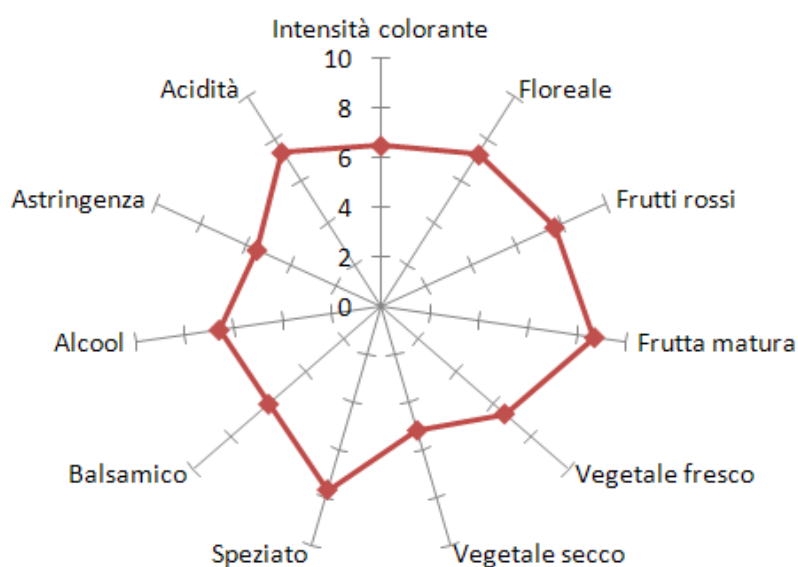
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|--------|
| 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.