Documento aggiornato al: 08/12/2025, 10:12. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

- Vivaio Enotria s.s.
- Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 62 del 13/03/2008

Origine

Venegazzù (TV)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO		
Ubicazione	Paese (TV)	
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato	
Densità di impianto (ceppi/ha)	2743	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

2003-2005

- ✓ **Grappolo** di dimensioni e peso inferiore^(*)
- ✓ Leggermente più tardivo^(*)

Periodo di osservazione

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività abbondante e costante

FASE FENOLOGICA	EPOC A
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, allungato, spargolo, piramidale, con un'ala ben evidente
- Acino medio, sferoidale; buccia consistente e pruinosa, intensamente colorata di blu-nero

^(*) Rispetto al clone I-ISV-F-V 5





SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%) Botrite -

Oidio

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,4
Produzione per ceppo (Kg)	2,91
Numero grappoli/ceppo	21
Peso medio grappolo (g)	140,00
Peso medio acino (g)	1,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri	CLONE (**)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	20,1
9	рН	3,46
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,10
M	Ac. Tartarico (g/l)	4,05
	Ac. Malico (g/l)	2,23
VINO	Antociani totali (mg/l)	537
M	Polifenoli totali (mg/l)	1.390

ANALISI SENSORIALE



(**) Dati medi relativi al biennio 2004-2005



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino non molto intenso, con riflessi violacei tenui e su tono. Aspetto olfattivo di buona intensità caratterizzato da note fiorali, fruttate, speziate e di peperone in una buona armonia. Al gusto risulta essere di bassa acidità ed astringenza contenuta, struttura un po' debole. Idoneo per il breve invecchiamento.

