

MOLINARA N.

Documento aggiornato al: 08/01/2026, 13:40. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV);
Comitato Vitivinicolo Veronese

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 300 del 31/10/1980

Origine

Bardolino (VR)

I-ISV-CV 87

CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione | S. Giorgio in Salici (VR); S. Pietro in Cariano (VR) |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2100 |
| Periodo di osservazione | 1976-1978 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità potenziale elevata, inclusa quella delle gemme basali
- ✓ Produttività buona e costante

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|-------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | III decade Agosto |
| Maturazione | II decade Ottobre |

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE | CLONE |
|--------------------------|-------|
| CRITTOGAMICHE (%) | |
| Botrite | 24,7 |
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio, piramidale, alato, abbastanza spargolo
- ▣ Acino medio, rotondeggiante; buccia di colore rosso chiaro, non molto consistente



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|-----------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,19 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 15,20 |
| Numero grappoli/ceppo | 77,9 |
| Peso medio grappolo (g) | 195,1 |
| Peso medio acino (g) | 1,82 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|-------|-----------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 16,30 |
| | pH | 3,16 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,8 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore cerasuolo; aroma delicato ed intenso; sapore caratteristico con acidità equilibrata, media corposità; gradevolmente amarognolo, aromatico.