

# MOLINARA N.

Documento aggiornato al: 16/05/2026, 13:57. 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
Invaiaura	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



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	16,30
	pH	3,16
	Acidità totale (g/l)	5,8
	Ac. Tartarico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	-
	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.