MOLINARA N.

Documento aggiornato al: 02/11/2025, 04:40. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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

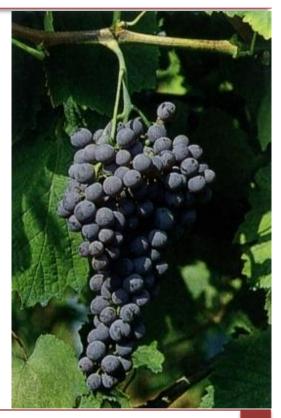
FASE FENOLOGICA	E POCA	
Germogliamento	II decade Aprile	
Fioritura	I decade Giugno	
Invaiatura	III decade Agosto	
Maturazione	II decade Ottobre	

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	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	16,30
<u> </u>	рН	3,16
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,8
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
I	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.

