MOLINARA N.

Documento aggiornato al: 02/11/2025, 04:42. 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

Quinto di Valpantena (VR)

[-ISV-CV 100

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

✓ Maggiore resistenza agli attacchi di marciume

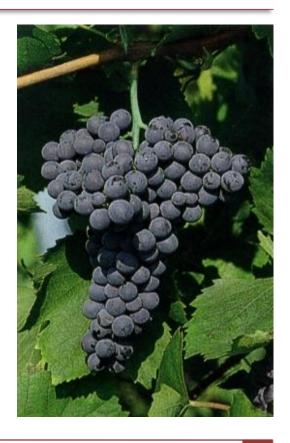
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	II decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	15,1
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo grande, piramidale, alato, abbastanza compatto
- Acino medio, rotondeggiante, con buccia spessa



CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	0,93
Produzione per ceppo (Kg)	15,4
Numero grappoli/ceppo	78
Peso medio grappolo (g)	197,2
Peso medio acino (g)	1,82
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	15,80
<u> </u>	рН	3,15
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,0
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore cerasuolo-rubino; profumo delicato e intenso; di acidità equilibrata, di buona corposità, gradevolmente amarognolo, sapido, gradevole.

