

MOLINARA N.

Documento aggiornato al: 16/05/2026, 13:53. 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

Quinto di Valpantena (VR)

I-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
Invaiaura	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



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

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