

# MOLINARA N.

Documento aggiornato al: 08/01/2026, 13:42. 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

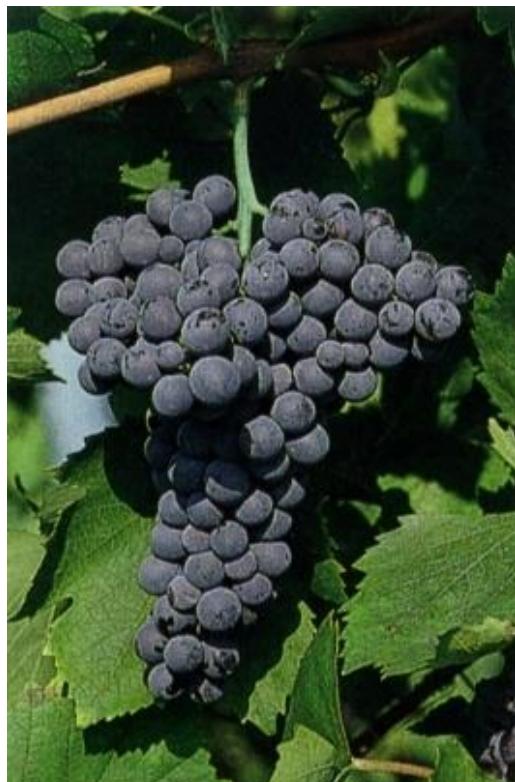
- ✓ Maggiore resistenza agli attacchi di marciume

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE	CLONE
<b>CRITTOGAMICHE (%)</b>	
Botrite	15,1
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

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



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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	15,80
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,0
	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-rubino; profumo delicato e intenso; di acidità equilibrata, di buona corposità, gradevolmente amarognolo, saporito, gradevole.