

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. 242 del 15/10/1991

Origine

Quinto di Valpantena (VR)

I-ISV-CV 3

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	1983-1987

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore
- ✓ **Acino** di dimensione minore
- ✓ Produttività media
- ✓ Buona gradazione zuccherina

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	III decade Agosto
Maturazione	II decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo non molto grande, caratteristico
- ✿ Acino medio-piccolo, rotondeggiante; buccia di colore rosso chiaro, non molto consistente



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE**PRODUTTIVE**

Fertilità potenziale delle gemme	1,54
Produzione per ceppo (Kg)	9,60
Numero grappoli/ceppo	48
Peso medio grappolo (g)	200
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,23
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	5,09
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore cerasuolo-rubino; aroma delicato ed intenso; molto sapido, giustamente acidulo, retrogusto gradevolmente amarognolo, equilibrato.