

MOLINARA N.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 14:52. CREA/SNCV ©2011-2024.



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.