

Documento aggiornato al: 09/04/2025, 05:01. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **Cosuitore**

Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura di Cagliari

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 179 del 02/08/1993

## **Origine**

Sanluri (CA)

I-CFC 41

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione                     | Villasor (CA), pianura (40 m. s.l.m.)<br>Illorai (SS), pianura (250 m. s.l.m.) |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot   |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3086   |
| Periodo di osservazione        | 1986-1988  |

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente inferiore
- ✓ Vigoria per lo più media
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività leggermente superiore
- ✓ Clone versatile e molto rustico

| <b>FASE</b>       | <b>EPOCA</b>            |
|-------------------|-------------------------|
| <b>FENOLOGICA</b> |                         |
| Germogliamento    | Leggermente più tardiva |
| Fioritura         | Media                   |
| Invaiaura         | Media                   |
| Maturazione       | Media                   |

## **IL GRAPPOLO**

- ✳ Grappolo medio-grande, piramidale, con due ali, mediamente spargolo
- ✳ Acino medio-grosso, rotondeggiante



## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

|         |       |
|---------|-------|
| Botrite | Bassa |
| Oidio   | Media |

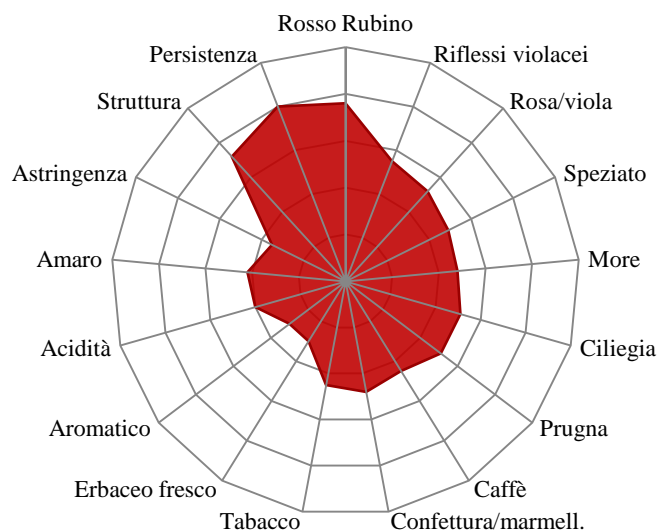
### **CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | 1,02 |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 3,9  |
| Numero grappoli/ceppo         | 9    |
| Peso medio grappolo (g)       | 373  |
| Peso medio acino (g)          | 1,7  |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 900  |
| Indice di Ravaz               | 4,33 |

### **PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**

|              |                          |       |
|--------------|--------------------------|-------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)         | 21,24 |
|              | pH                       | 3,60  |
|              | Acidità totale (g/l)     | 5,2   |
|              | Ac. Tartarico (g/l)      | 4,1   |
|              | Ac. Malico (g/l)         | 0,34  |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)  | 186   |
|              | Polifenoli totali (mg/l) | 1.439 |

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino, con riflessi violacei; aroma vinoso, intenso, armonico, tipico; al gusto è di acidità contenuta e struttura media. All'uvaggio conferisce morbidezza; si presta ad un limitato invecchiamento.