MONICA N.

Documento aggiornato al: 14/11/2026, 20:43. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
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.) 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



FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	Leggermente più tardiva
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

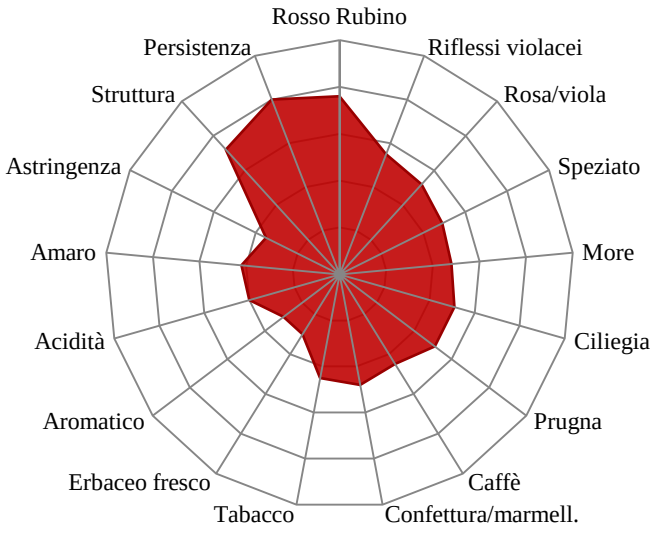
- Grappolo medio-grande, piramidale, con due ali, mediamente spargolo
- Acino medio-grosso, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
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
MOSTO	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
VINO	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.