## MONICA N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:32. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

### 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	<b>EPOCA</b>
FENOLOGICA	

Germogliamento	Leggermente più tardiva
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

#### IL GRAPPOLO

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





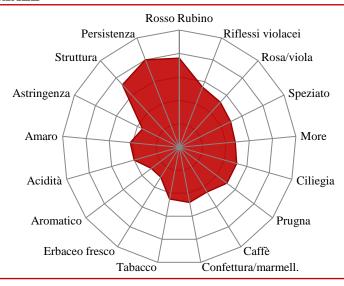
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Bassa
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	21,24
2	рН	3,60
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,2
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	4,1
	Ac. Malico (g/l)	0,34
VINO	Antociani totali (mg/l)	186
AI	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.

