

# NERELLO CAPPUCCIO N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:28. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Regione Siciliana – Assessorato Risorse Agricole e Alimentari

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 170 del 23/07/2011

## Origine

Acireale (CT)

I-Regione Sicilia 13

## CAMPO DI OMologazione E CONFRONTO

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione                     | C/da Biesina, Marsala (TP)           |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4630                                 |
| Periodo di osservazione        | 2007-2009                            |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo leggermente più compatto e di peso medio inferiore
- ✓ Produzione inferiore
- ✓ Contenuto zuccherino, in polifenoli e in sostanze coloranti maggiore
- ✓ Buona tolleranza alle crittogramme

## FASE EPOCA

### FENOLOGICA

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| Germogliamento | Precoce              |
| Fioritura      | -                    |
| Invaiatura     | -                    |
| Maturazione    | III decade Settembre |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo cilindrico-conico, di media lunghezza, mediamente compatto, alato; peduncolo poco visibile, erbaceo
- ✿ Acino medio, di forma sferoidale regolare; con sezione trasversale regolare; buccia consistente, pruinosa, di colore blu-nero



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

### CARATTERISTICHE CLONE

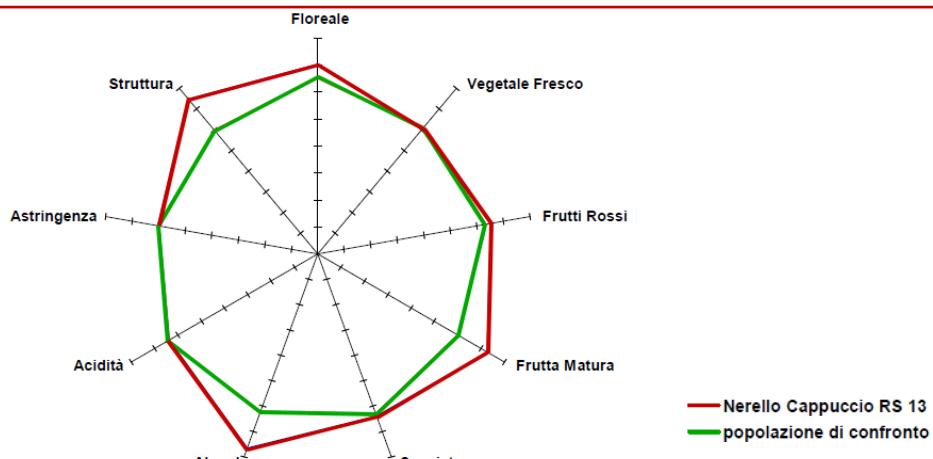
#### PRODUTTIVE

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale (*)           | 2,18   |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 2,62   |
| Numero grappoli/ceppo         | 13,6   |
| Peso medio grappolo (g)       | 191,67 |
| Peso medio acino (g)          | 2,00   |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | -      |
| Indice di Ravaz               | -      |

### PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI

| MOSTO | Zuccheri (°Brix)         | 21,70      |
|-------|--------------------------|------------|
|       | pH                       | 3,38       |
|       | Acidità totale (g/l)     | 5,65       |
|       | Ac. Tartarico (g/l)      | -          |
|       | Ac. Malico (g/l)         | -          |
| VINO  | Antociani totali (mg/l)  | 395 (**)   |
|       | Polifenoli totali (mg/l) | 1.790 (**) |

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone fornisce un vino con una buona intensità colorante e un buon livello aromatico dove prevalgono le note fruttate. L'equilibrio complessivo è ottimo grazie anche alla buona tannicità e al buon equilibrio acidico.

(\*) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento

(\*\*) Dati medi relativi al biennio 2008-2009