NERELLO MASCALESE N.

Documento aggiornato al: 08/12/2025, 13:13. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

Biancavilla (CT)

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** e acino di peso medio leggermente inferiore
- ✓ Contenuto antocianico e polifenolico delle uve significativamente superiore

FASE	EPOCA	
FENOLOGICA		
Germogliamento	III decade Marzo -	
	I decade Aprile	
Fioritura	Medio-tardiva	
Invaiatura	Tardiva	
Maturazione	I decade Settembre	

IL GRAPPOLO

- Magazio Grappolo grande, allungato, conicopiramidale, mediamente compatto, con una o più ali
- Acino medio-piccolo, arrotondato tendente all'ellittico, con sezione trasversale regolare; buccia spessa e consistente, pruinosa, di colore blu chiaro





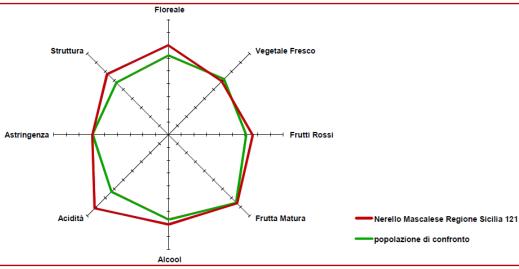
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Elevata
Oidio	Elevata

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale (*)	1,60
Produzione per ceppo (Kg)	3,13
Numero grappoli/ceppo	12,7
Peso medio grappolo (g)	247
Peso medio acino (g)	1,88
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	21,73
9	рН	3,24
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,48
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	230 (**)
A	Polifenoli totali (mg/l)	1.365 (**)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone ha prodotto un vino con profilo aromatico complesso; buono l'equilibrio acidico e buona la struttura; al naso è risultato essere particolarmente floreale.

- (*) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento
- (**) Dati medi relativi al biennio 2008-2009

