NERELLO MASCALESE N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:54. 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
Biancavilla (CT)

I-Regione Sicilia 121

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

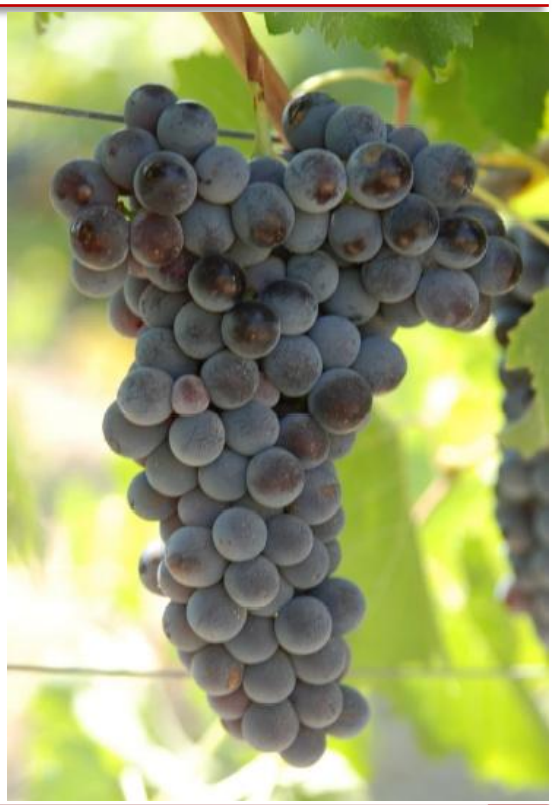
✓ **Grappolo** e **acino** di peso medio leggermente inferiore

✓ Contenuto antocianico e polifenolico delle uve significativamente superiore

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo grande, allungato, conico-piramidale, 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

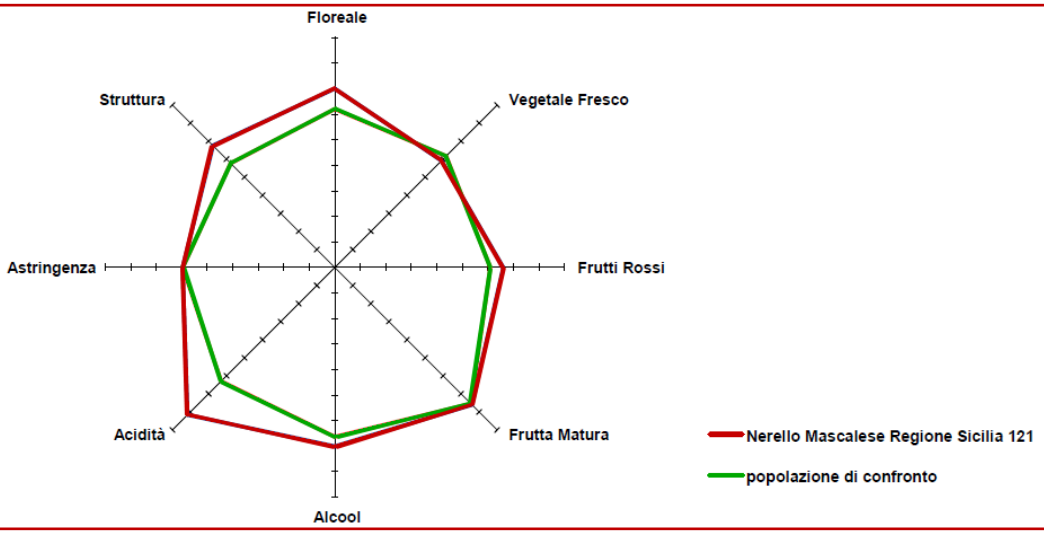


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Elevata
Oidio	Elevata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,73
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	6,48
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	230 (**)
	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