

NERELLO MASCALESE N.

Documento aggiornato al: 28/01/2026, 05:40. 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

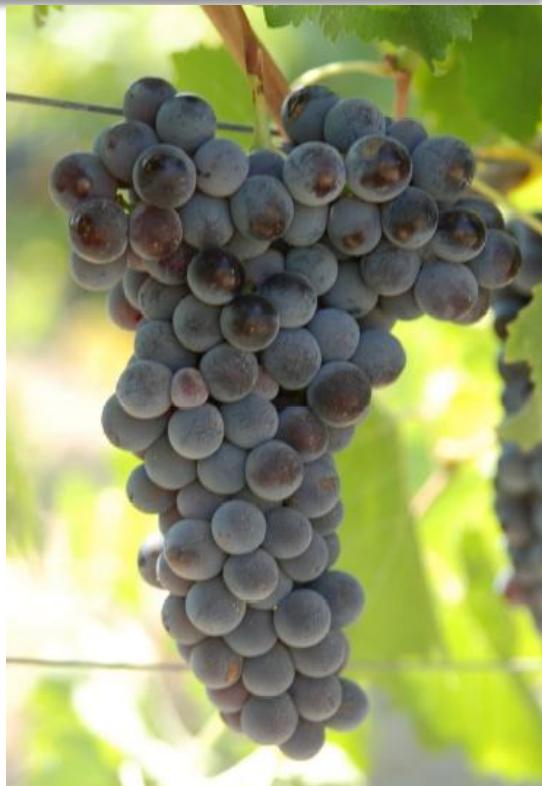
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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	EPOCA
FENOLOGICA	
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 CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Elevata
Oidio	Elevata

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

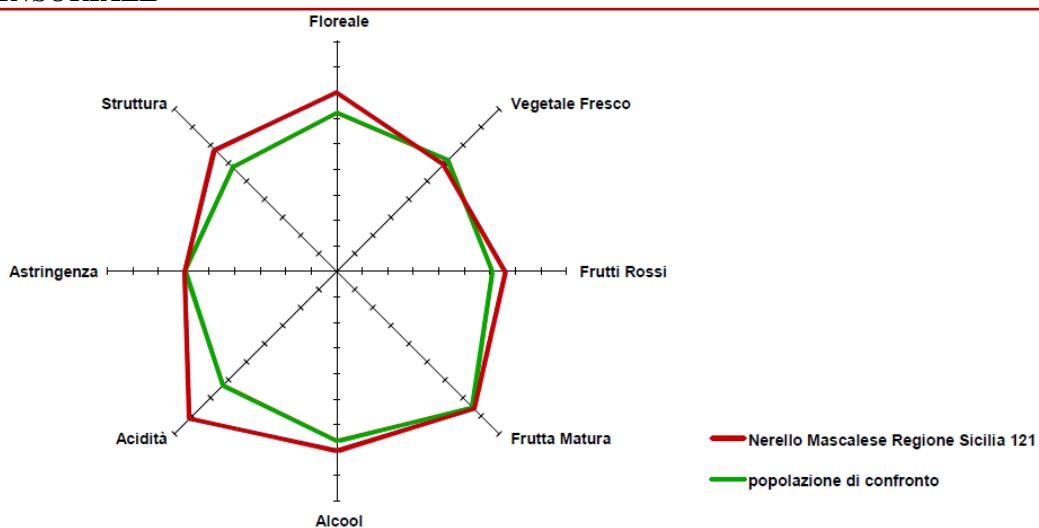
Fertilità reale (*)	1,60
Produzione per ceppo (Kg)	3,13
Numero grappoli/ceppo	12,7
Peso medio grappolo (g)	247
Peso medio acino (g)	1,88
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,73
	pH	3,24
VINO	Acidità totale (g/l)	6,48
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	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