

NOCERA N.

Documento aggiornato al: 05/07/2026, 00:00. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Università degli Studi di Catania – Istituto di Coltivazioni Arboree ed Istituto di Patologia Vegetale; Cantina sperimentale di Milazzo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 24/07/2001

Origine

Nell'agro di Vulcano (Isole Eolie - ME)

I - NV 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione | C/da Due Bagli (ME); Capo Milazzo (ME) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2667 |
| Periodo di osservazione | 1993-1995 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

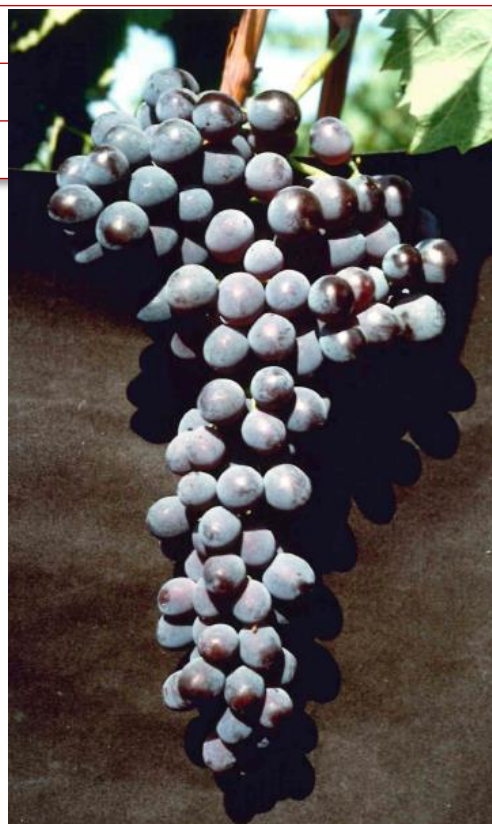
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività maggiore
- ✓ Assenza di fenomeni di colatura ed acinellatura
- ✓ Elevato contenuto in acido malico e tartarico

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|---------------------|
| Germogliamento | III decade Marzo |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i> (*) | <i>CLONE</i> |
|--|--------------|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo -
- 🍇 Acino -



(*) Il clone ha presentato una buona resistenza alle fitopatie più importanti in relazione alle annate di coltivazione.

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE (**) | CLONE (***) |
|---------------------------------------|-------------------|--------------------|
| Fertilità reale | 1,71 | 1,68 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 7,63 | 6,71 |
| Numero grappoli/ceppo | 16,8 | 14 |
| Peso medio grappolo (g) | 454 | 474,5 |
| Peso medio acino (g) | 3,92 | 3,93 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - | - |
| Indice di Ravaz | - | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE (**) | CLONE (***) |
|--------------|---------------------------------|-------------------|--------------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 20,74 | 21,77 |
| | pH | 3,17 | 3,31 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,59 | 6,59 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,65 | 4,92 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,32 | 2,37 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal profumo delicato persistente, bouquet di buon livello, sapore tenuamente fruttato e comunque gradevole, secco, al gusto lievemente vellutato, sapido.

(**) Campo “Due Bagli”: giacitura piana, m. 5 s.l.m.; il terreno è di origine alluvionale, privo di calcare, profondo e fresco. Valori medi su 2 portinnesti adottati: il 140R e 1103P.

(***) Campo “Capo Milazzo”: terreno di medio impasto tendente all’argilloso, posto a circa 40 metri s.l.m., giacitura piana, assenza di calcare. Valori medi su 2 portinnesti adottati: il 140R e 1103P.