



## 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

#### FASE FENOLOGICA

#### EPOCA

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Germogliamento | III decade Marzo    |
| Fioritura      | III decade Maggio   |
| Invaiaura      | I decade Agosto     |
| Maturazione    | II decade Settembre |

#### SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

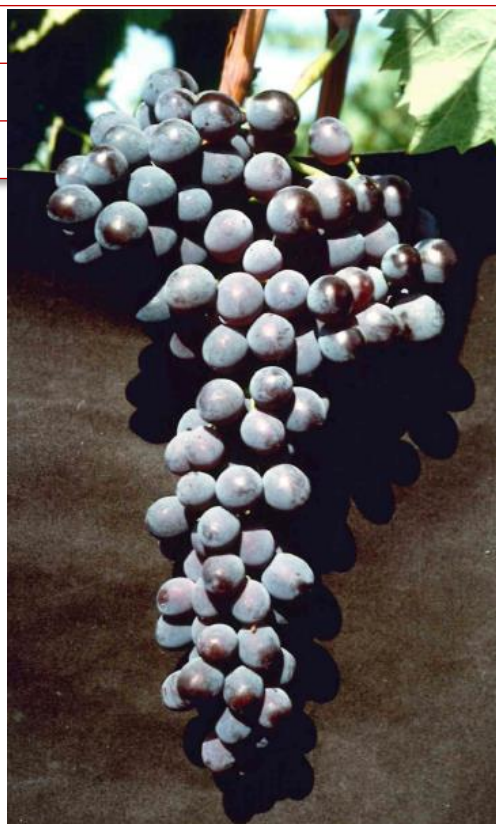
#### CLONE

#### CRITTOGAMICHE (\*)

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

### IL GRAPPOLO

- Grappolo -
- Acino -



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

| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE (**)</b> | <b>CLONE (***)</b> |
|---------------------------------------|-------------------|--------------------|
| 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                       | -                 | -                  |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE (**)</b> | <b>CLONE (***)</b> |
|--------------|---------------------------------|-------------------|--------------------|
| <b>MOSTO</b> | 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               |
| <b>VINO</b>  | 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.