NOCERA N.

Documento aggiornato al: 18/11/2026, 17:15. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivaio Federico Paulsen – Centro Regionale per il Vivaismo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine
Milazzo (ME)

I-VFP 121

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monreale (PA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	2747
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di peso inferiore

✓ Produzione inferiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Maggio
Invaiatura	II-III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

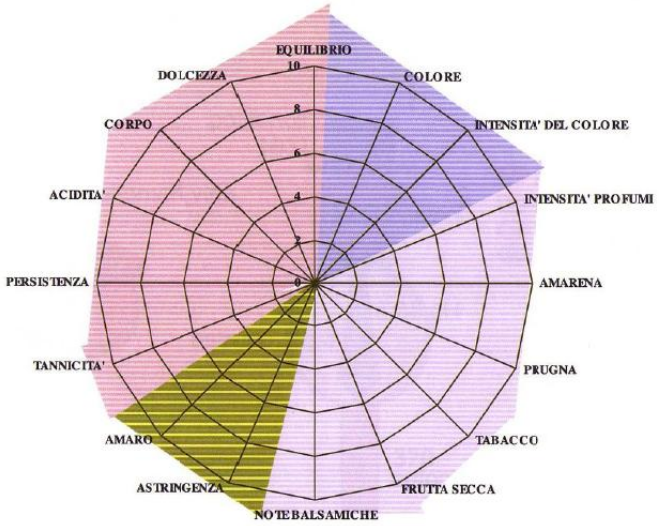
IL GRAPPOLO

- Grappolo lungo, forma cilindro-conica, con 1-2 ali, spargolo o di media compattezza, con peduncolo da medio a lungo
- Acino medio, ellittico, con buccia di colore blu-nero

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,37
Produzione per ceppo (Kg)	5,15
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	390
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	685
Indice di Ravaz	7,52

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,91
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	8,2
	Ac. Tartarico (g/l)	5,08
	Ac. Malico (g/l)	1,69
VINO	Antociani totali (mg/l)	251,33 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso viene identificato da diversi sentori: amarena, tabacco, frutta secca e note balsamiche quali l'eucaliptus. Al gusto risulta poco tannico, ben equilibrato, amabile, caldo e con una buona persistenza acida.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Vitigno antico della provincia di Messina. Attualmente la superficie coltivata in Sicilia ammonta a 5,13 ha, concentrati quasi nella totalità (4,99 ha) nella sola provincia di Messina.

(*) Dati medi relativi alle annate 2005 e 2007