

NOCERA N.

Documento aggiornato al: 05/07/2026, 00:02. 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 |
| Invaiaura | II-III decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

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

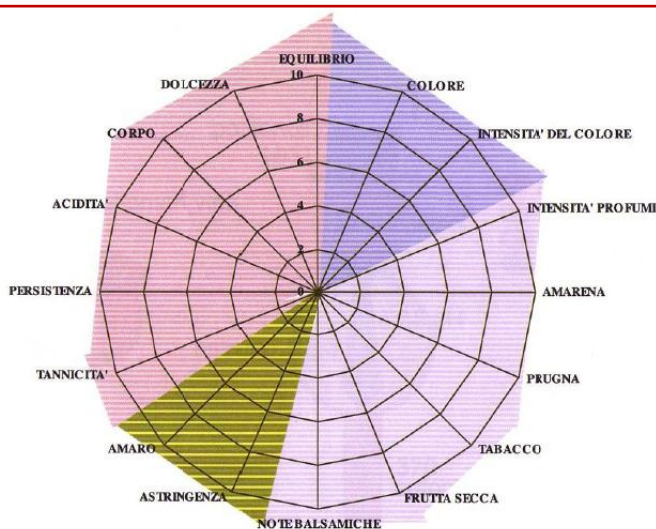
IL GRAPPOLO

- ✿ 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