NOTARDOMENICO N.

Documento aggiornato al: 16/05/2024, 08:43. CREA/SNCV ©2011-2024.

Costitutore
CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 16 del 21/01/2020

Origine
Martina Franca (Ta)

CRSFA – Regione Puglia D118

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2010-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività leggermente superiore
- ✓ Buona resistenza agli stress abiotici

IL GRAPPOLO

Grappolo
Rispetto allo standard di riferimento si presenta medio-grande, conico o cilindrico, alato, prevalentemente spargolo.

Acino
Rispetto allo standard di riferimento l'acino appare medio-grande, sferico. Buccia fortemente pruinosa, sottile e tenera, di colore rosso scuro-violetto. Pedicello medio-lungo

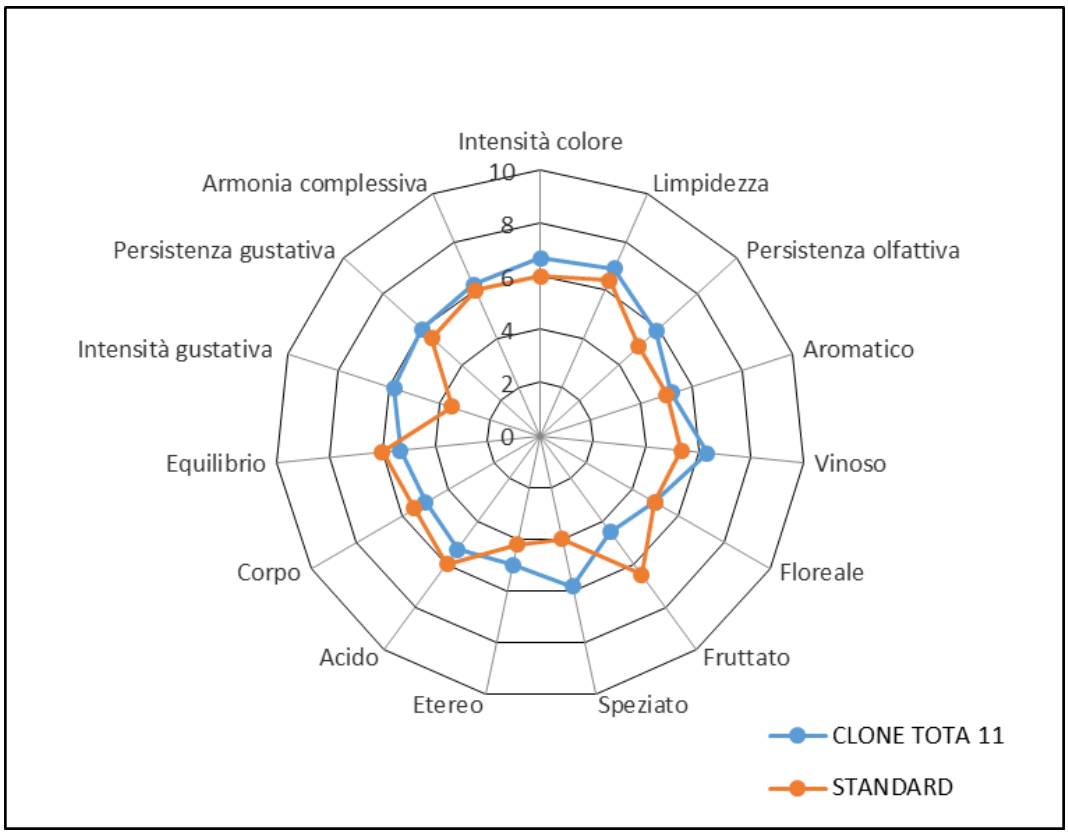
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	II- III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,8
Produzione per ceppo (Kg)	5,2
Numero grappoli/ceppo	17,2
Peso medio grappolo (g)	93,146
Peso medio acino (g)	20
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,95
Indice di Ravaz	4,95

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Brix)	21,47
	pH	3,50
	Acidità totale (g/l)	5,58
	Ac. Tartarico (g/l)	4,64
	Ac. Malico (g/l)	0,78
VINO	Antociani totali (mg/l)	115,22(*)
	Polifenoli totali (mg/l)	879,35

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta di colore rosso rubino, non molto intenso, ma brillante, caratterizzato da una buona complessità aromatica con prevalenza di note di frutta matura, in particolare frutti rossi. L'equilibrio complessivo è discreto, mentre la struttura è debole, per cui il vino non risulta adatto all'invecchiamento.