

OTTAVIANELLO N.

Documento aggiornato al: 04/06/2026, 07:39. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 16 del 21/01/2020

Origine

Ostuni (Br)

CRSFA – Regione
Puglia D92

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 buona
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Produttività leggermente superiore
- ✓ Buona resistenza alla siccità



IL GRAPPOLO

🍇 Grappolo

Medio, conico, allungato prevalentemente semplice. Il grappolo del clone si uniforma allo standard, tranne che per il peso leggermente superiore.

🍇 Acino

Medio o grosso, ellittico lungo con buccia pruinosa di color violetto, polpa succosa e consistente. La bacca risulta abbastanza conforme allo standard di riferimento, il peso medio dell'acino è leggermente superiore.

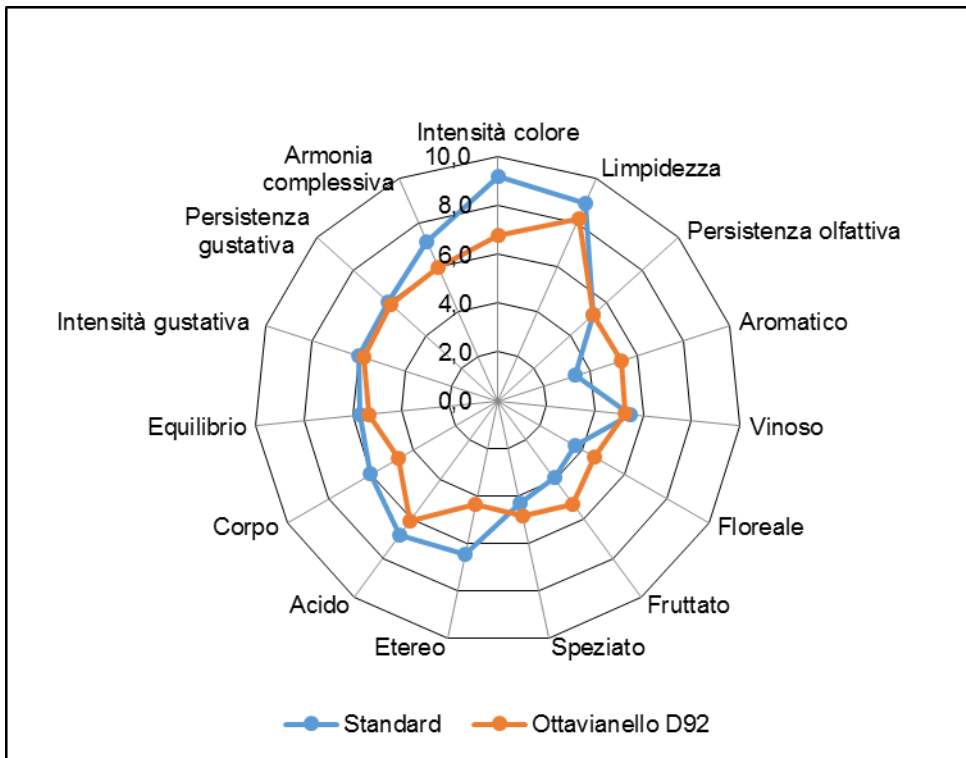
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,5
Produzione per ceppo (Kg)	5,28
Numero grappoli/ceppo	6,50
Peso medio grappolo (g)	81,25
Peso medio acino (g)	1,36
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,95
Indice di Ravaz	5,55

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (Brix)	21,53
	pH	3,70
	Acidità totale (g/l)	4,57
	Ac. Tartarico (g/l)	3,80
	Ac. Malico (g/l)	0,79
VINO	Antociani totali (mg/l)	108,74
	Polifenoli totali (mg/l)	1122,73

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosato abbastanza intenso, limpido, con ottimi riflessi cerasuolo, Discreta complessità aromatica, prevalgono le note floreali e fruttate di gelsomino, geranio e frutti di bosco, ciliegia più intense rispetto allo standard, più delicati invece i sentori speziati di pepe rosa, vaniglia e chiodi di garofano. Abbastanza equilibrato si presenta con una intensità e persistenza gustativa simili allo standard varietale.