OTTAVIANELLO N.

Documento aggiornato al: 21/10/2025, 04:36. CREA/SNCV ©2011-2025.



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.



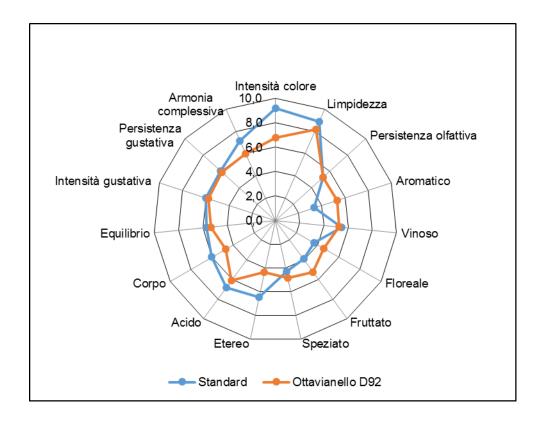
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE	CLONE	
CRITTOGAMICHE (%)		
Botrite	Media	
Oidio	Media	

CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
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

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Brix)	21,53
2	рН	3,70
MOSTO	Acidità totale (g/l)	4,57
Ž	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.

