Documento aggiornato al: 07/12/2025, 10:22. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Cervignano del Friuli (UD)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso superiore (*); compattezza e lunghezza leggermente inferiore
- ✓ Acino di dimensioni superiori^(*)
- ✓ Fertilità reale superiore^(*)
- ✓ Potenziale produttivo medio-alto
- ✓ Meno suscettibile ai marciumi del grappolo^(*)

FASE FENOLOGICA	EPOC A
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo piramidale per la presenza di due piccole ali, tendenzialmente semicompatto
- Acino rotondo



^(*) Rispetto allo standard di riferimento

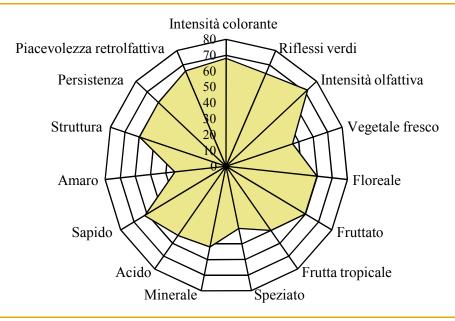




CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,89
Produzione per ceppo (Kg)	5,85
Numero grappoli/ceppo	28
Peso medio grappolo (g)	209
Peso medio acino (g)	1,85
Peso legno potatura (g/ceppo)	980
Indice di Ravaz	5,97

	Parametri	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	20,12
9	рН	3,33
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,9
M	Ac. Tartarico (g/l)	5,87
	Ac. Malico (g/l)	2,18

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino è caratterizzato da un ottimo corredo aromatico, molto intenso e persistente. Evidenti sono le note di frutta gialla matura accompagnate da note floreali, minerali e speziate. In bocca si presenta con una buona acidità in equilibrio con la sapidità, buona anche la struttura. Il finale di bocca è molto complesso e persistente e conferisce al vino un'ottima gradevolezza.

Può essere consigliato come biotipo base.

