Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:16. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine

Lizzano (TA)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Turi (BA)
Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha) 3200
Periodo di osservazione 2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Elevato contenuto in antociani

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, corto e tozzo, di media compattezza, provvisto di un'ala
- Acino di dimensioni medie o poco più, sferico, non uniforme nella grossezza



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,23
Produzione per ceppo (Kg)	1,86
Numero grappoli/ceppo	10,7
Peso medio grappolo (g)	174
Peso medio acino (g)	2,17
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	23,8
9	рН	3,25
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,78
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	3,11
	Ac. Malico (g/l)	2,29
VINO	Antociani totali (mg/l)	455 ^(*)
M	Polifenoli totali (mg/l)	1.684 ^(*)

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso intenso, alcolico; in bocca pieno, caldo e armonioso, dai tannini non aggressivi. All'olfatto presenta profumi evoluti, interessanti e ricorda il glicine e il floreale in generale. Molto tipico e con buona tenuta all'invecchiamento.

^(*) Dati medi relativi alle annate 2005 e 2007

