

# RONDINELLA N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:17. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV);  
Comitato Vitivinicolo Veronese

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 300 del 31/10/1980

## Origine

Cavaion Veronese (VR)

I-ISV-CV 73

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	S. Giorgio in Salici (VR); S. Pietro in Cariano (VR)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	2100
Periodo di osservazione	1976-1978

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Buon equilibrio vegeto-produttivo
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione leggermente inferiore

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	II decade Ottobre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	3,1
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio, cilindro-piramidale, alato, tendenzialmente spargolo
- ▣ Acino medio, rotondeggiante



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,42
Produzione per ceppo (Kg)	16,0
Numero grappoli/ceppo	98,4
Peso medio grappolo (g)	162,5
Peso medio acino (g)	1,66
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	15,99
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	6,7
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

### ANALISI SENSORIALE

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rubino di media intensità; profumo gradevole, abbastanza intenso; sapore leggermente amarognolo, piacevole, acidità equilibrata, buona corposità.  
Da utilizzarsi in uvaggio. Ottimo per l'appassimento e per vini novelli.

### ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Indicato per tutti gli ambienti veronesi dei vitigni rossi.