

# RONDINELLA N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:38. 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	III decade Agosto
Maturazione	II decade Ottobre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	3,1
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

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



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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	-

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