

# 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

Località Casette, Cavaion Veronese (VR)

I-ISV-CV 76

## 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

- ✓ Fertilità media
- ✓ Leggermente più precoce
- ✓ Contenuto zuccherino delle bacche lievemente superiore

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

|                |                   |
|----------------|-------------------|
| Germogliamento | III decade Aprile |
| Fioritura      | I decade Giugno   |
| Invaiatura     | III decade Agosto |
| Maturazione    | II decade Ottobre |

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

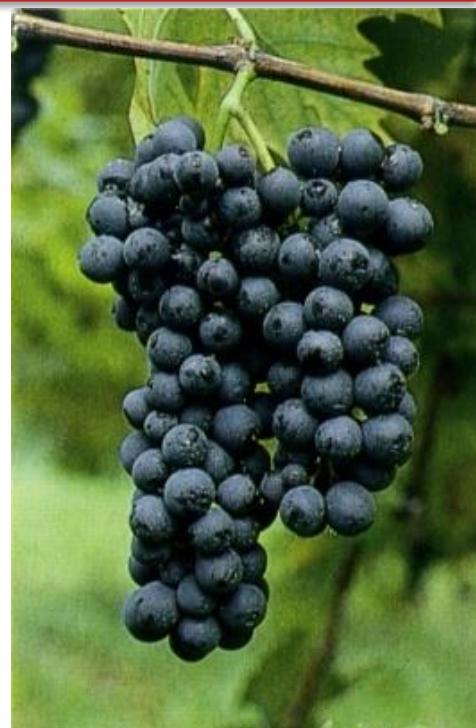
## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

|         |     |
|---------|-----|
| Botrite | 7,5 |
| Oidio   | -   |

## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio, cilindrico, piuttosto compatto, poco alato
- ▣ Acino medio, rotondeggiante



| <b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b> |       | <b>CLONE</b> |
|-----------------------------------|-------|--------------|
| Fertilità reale                   | 1,31  |              |
| Produzione per ceppo (Kg)         | 15,3  |              |
| Numero grappoli/ceppo             | 93,3  |              |
| Peso medio grappolo (g)           | 163,9 |              |
| Peso medio acino (g)              | 1,60  |              |
| Peso legno potatura (g/ceppo)     | -     |              |
| Indice di Ravaz                   | -     |              |

| <b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b> |       | <b>CLONE</b> |
|-----------------------------|-------|--------------|
| <b>MOSTO</b>                |       |              |
| Zuccheri (°Brix)            | 17,11 |              |
| pH                          | 3,16  |              |
| Acidità totale (g/l)        | 5,7   |              |
| Ac. Tartarico (g/l)         | -     |              |
| Ac. Malico (g/l)            | -     |              |
| Antociani totali (mg/l)     | -     |              |
| Polifenoli totali (mg/l)    | -     |              |

| <b>VINO</b> |  |  |
|-------------|--|--|
|             |  |  |
|             |  |  |

### **ANALISI SENSORIALE**

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rubino di buona intensità; aroma gradevole ed abbastanza intenso; sapore piacevole con retrogusto amarognolo, di acidità equilibrata e di buona corposità.

### **ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PODOLOGICHE**

Clone a grappolo tendenzialmente più compatto per cui deve essere utilizzato in terreni collinari e non troppo fertili.