

# RONDINELLA N.

Documento aggiornato al: 06/07/2022, 12:48. CREA/SNCV ©2011-2022.



## 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. 242 del 15/10/1991

## Origine

Quinto di Valpantena ((VR)

I-ISV-CV 23

## 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	1983-1987

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Buon equilibrio vegetativo
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produzione leggermente superiore

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

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

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, cilindro-piramidale, alato
- 🍇 Acino medio, rotondeggiante



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità potenziale delle gemme	1,65
Produzione per ceppo (Kg)	9,1
Numero grappoli/ceppo	55,5
Peso medio grappolo (g)	163,8
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	18,60
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	5,8
	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 intenso, con profumo gradevole; acidità equilibrata, buon corpo, rotondo, piacevole. Ottimo per l'appassimento e per la produzione di vini novelli.

### ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

Indicato per tutti gli ambienti veronesi dei vitigni rossi.