

# RONDINELLA N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 08:36. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Consorzio per la Valorizzazione dei Prodotti  
Ortoflorovivaistici Veronesi;  
Provincia di Verona - Servizio Agricoltura

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 258 del 06/11/2014

## Origine

Località Nassar, S. Pietro in Cariano (VR)

I - VITIVER 1

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Bovolino, Buttapietra (VR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3571
Periodo di osservazione	2009-2011

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produttività equilibrata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

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

## IL GRAPPOLO

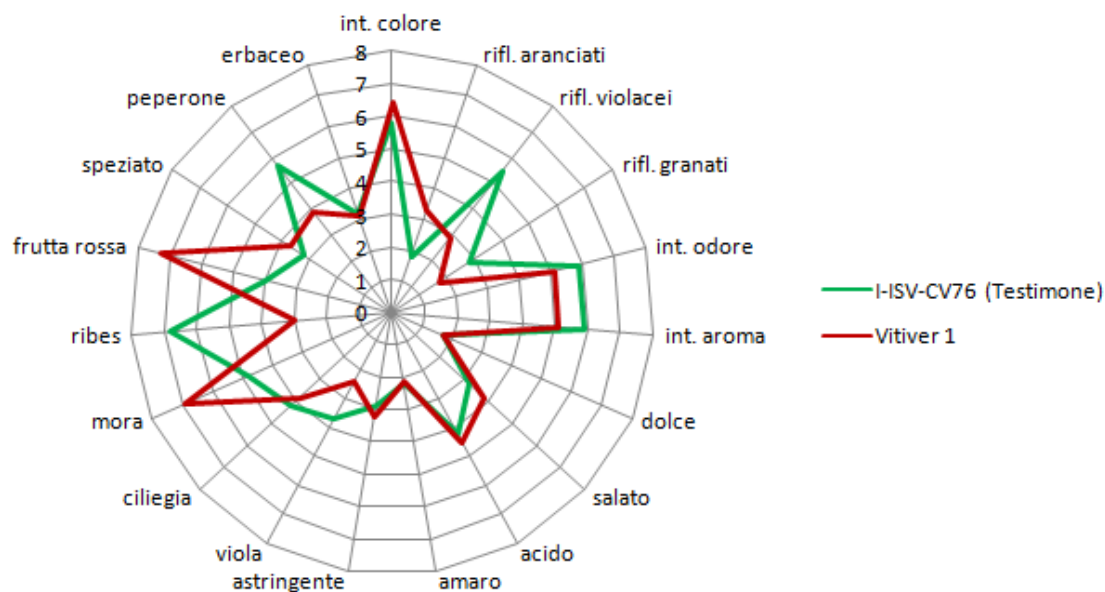
- 🍇 Grappolo cilindrico-piramidale, alato, di medie dimensioni
- 🍇 Acino di forma sferoidale, ricco di pruina



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,53
Produzione per ceppo (Kg)	5,10
Numero grappoli/ceppo	20,7
Peso medio grappolo (g)	246,12
Peso medio acino (g)	2,12
Peso legno potatura (g/ceppo)	880
Indice di Ravaz	5,79

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	18,19
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	6,10
	Ac. Tartarico (g/l)	5,66
	Ac. Malico (g/l)	1,79
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	71,00 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	693,00 (*)

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino è caratterizzato da un buon rapporto zuccheri/acidità. All'analisi sensoriale si rilevano note di frutta rossa, mora in particolare, mentre, notevolmente meno presenti rispetto al testimone, sono le note vegetali (peperone). E' un clone idoneo alla produzione di vini rossi, freschi e fruttati.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010