# RONDINELLA N.

Documento aggiornato al: 30/10/2025, 08:07. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### 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)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Località Bovolino, Buttapietra (VR) Ubicazione

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

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

# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE **CLONE** CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- Marco Grappolo cilindrico-piramidale, alato, di medie dimensioni
- Macino di forma sferoidale, ricco di pruina

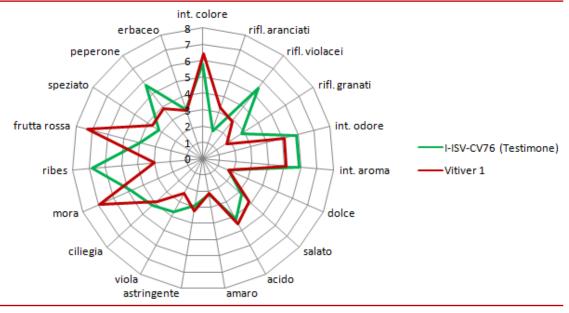




CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,53
Produzione per ceppo (Kg)	5,10
Numero grappoli/ceppo	20,7
Peso medio grappolo (g)	246,12
Peso medio acino (g)	2,12
Peso legno potatura (g/ceppo)	880
Indice di Ravaz	5,79

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	18,19
2	рН	3,22
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,10
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	5,66
	Ac. Malico (g/l)	1,79
VINO	Antociani totali (mg/l)	71,00 (*)
AI	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.

<sup>(\*)</sup> Dati medi relativi al biennio 2009-2010

