Documento aggiornato al: 01/11/2025, 15:17. CREA/SNCV ©2011-2025.



### Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura; ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 146 del 26/06/2009

## **Origine**

S. Quirino (PN)

# CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot doppio
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2005-2007

# CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** decisamente spargolo (\*)
- ✓ Fertilità elevata (\*)
- ✓ Potenzialità produttiva medio-bassa

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

## IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, tronco-piramidale, spargolo, alato
- Acino medio-grande , sub-ovoidale



<sup>(\*)</sup> Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F 5

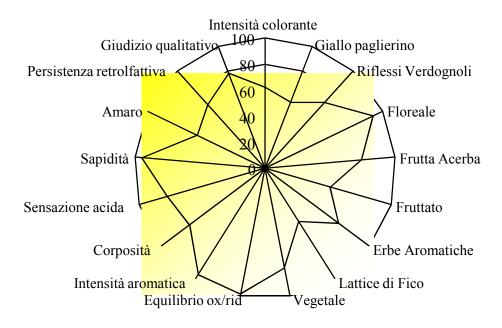




CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,92
Produzione per ceppo (Kg)	3,57
Numero grappoli/ceppo	30,1
Peso medio grappolo (g)	123
Peso medio acino (g)	1,92
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	3,76

	Parametri	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (° Brix)	22,71
9	рН	3,09
MOST	Acidità totale (g/l)	9,7
X	Ac. Tartarico (g/l)	7,87
	Ac. Malico (g/l)	3,20

## ANALISI SENSORIALE



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di ottima complessità aromatica caratterizzato principalmente da note fruttate di pera matura ma anche di fiori. Non meno importanti sono le note di frutta acerba e di vegetale seco che caratterizzano questo vino. Alla degustazione il vino si presenta di media acidità e di buona sapidità. La struttura e la persistenza lo rendono di buona gradevolezza.

Può essere considerato un biotipo complementare soprattutto per arricchire la componente olfattiva.

