Documento aggiornato al: 07/12/2025, 15:29. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore ENOTRIA S.S.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 133 dell' 11/06/2018.

Origine

Azienda Bonotto di Tezze di Piave (TV).

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Enotria S.S., Comune di Vedelago (TV)

Forma di allevamento e Portinnesto | Cordone speronato; K5BB MIK9.

Sesto e Densità di impianto 2,8 x 0,83 m.; 4302 ceppi/ha.

Testimone CRAVIT-ERSAFVG196

Periodo di osservazione 2015-2017

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Marciumi in maturazione Sensibilità molto ridotta

✓ Produttività 9,64 t/ha (rispetto alle 13,38 t/ha del testimone)

✓ Spargolicità Maggiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	III decade di Luglio
Maturazione	I decade di Settembre

IL GRAPPOLO

Grappolo piccolo, cilindrico, spargolo, talvolta con una piccola ala.

Acino sub-rotondo di calibro leggermente superiore al clone di riferimento.



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,71
Produzione per ceppo (Kg)	2,24
Numero grappoli (n°/ceppo)	20,9
Peso medio grappolo (g)	107
Peso medio acino (g)	1,87
Peso legno potatura (g/ceppo)	890
Indice di Ravaz	2,52

	Parametri enochimici	CLONE
MOSTO FIORE (*)	Zuccheri riduttori (g/l)	220,5
	рН	3,5
	Acidità totale (g/l)	5,8
	Alcol totale (% vol.)	13,3
	Estratto netto (g/l)	33,3
	Acido tartarico (g/l)	4,3
MOS	Acido malico (g/l)	3,5
	Polifenoli tot. uv (mg/l)	171,0
VINO (**)	APA (mg/l)	341,0
	Alcol totale (% vol.)	13,55
	Zuccheri riduttori (g/l)	1,6
	Acidità totale (g/l)	6,3
	Acidità volatile (g/l)	0,12
	рН	3,38
	Estratto netto (g/l)	21,3
	Glicerina (g/l)	8,93

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta con colore giallo paglierino e con un' importante e complessa intensità olfattiva. Predominano profumi di peperone verde, frutta tropicale e agrumi, arricchiti dall'inconfondibile impronta di bosso e sambuco. Ben equilibrato e molto gradevole.

Si distingue per le note piraziniche e tioliche sensazioni reti accompagnata ad una ottima struttura e persistenza che nel complesso gli conferiscono una elevata tipicità e personalità.

Per queste sue caratteristiche può considerarsi un clone miglioratore indicato sia come base per la produzione di vini da evoluzione sia in taglio per conferire tipicità aromatica e spessore degustativo.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione (**) Dati medi relativi al biennio 2016/2017

