



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).

I-Enotria 565

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 |
| Invaiaura | 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.



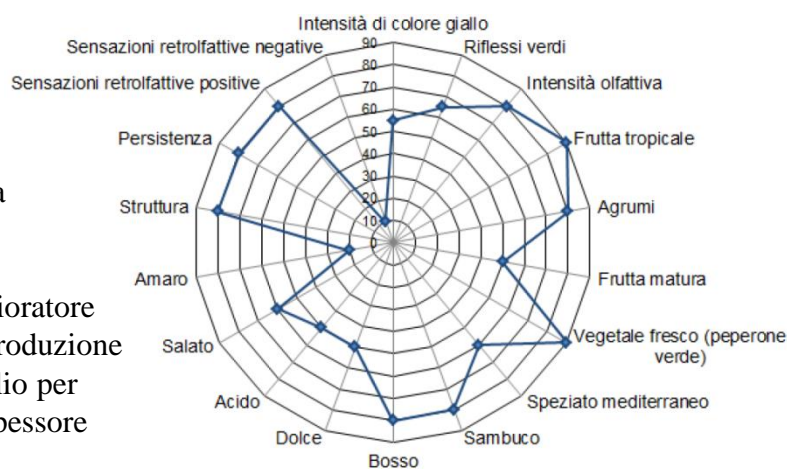
| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE (*) |
|-----------------------------------|------------------|
| Fertilità reale | 1,71 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,24 |
| Numero grappoli (n°/ceppo) | 20,9 |
| Peso medio grappolo (g) | 107 |
| Peso medio acino (g) | 1,87 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) |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

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|------------------------|-----------------------------|--------------|
| MOSTO FIORE (*) | Zuccheri riduttori (g/l) | 220,5 |
| | pH | 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 |
| | Acido malico (g/l) | 3,5 |
| | Polifenoli tot. uv (mg/l) | 171,0 |
| | APA (mg/l) | 341,0 |
| | Alcol totale (% vol.) | 13,55 |
| VINO (**) | Zuccheri riduttori (g/l) | 1,6 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,3 |
| | Acidità volatile (g/l) | 0,12 |
| | pH | 3,38 |
| | Estratto netto (g/l) | 21,3 |
| | Glicerina (g/l) | 8,93 |

DESCRIZIONE ORGAÑOLETTICA

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 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