SUSUMANIELLO N.

Documento aggiornato al: 15/11/2026, 09:50. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura "Basile Caramia"; IVV-CNR – Sez. di Bari; Università degli studi di Bari – DiPPMA ; Regione Puglia – Assessorato Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine
Brindisi (BR)

I- CRSA - Regione Puglia D 86

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo (BA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** di peso medio inferiore
- ✓ Fertilità e produzione media
- ✓ Grado zuccherino delle uve superiore
- ✓ Ottimo accumulo di antociani e polifenoli nella buccia

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio - I decade Giugno
Invaiatura	III decade Luglio - I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, conico, tendente ad essere composto o bifido e a diventare compatto e serrato a maturità
- Acino piccolo, sferoidale, con buccia pruinosa, di un colore blu molto intenso, di medio spessore e poco consistente

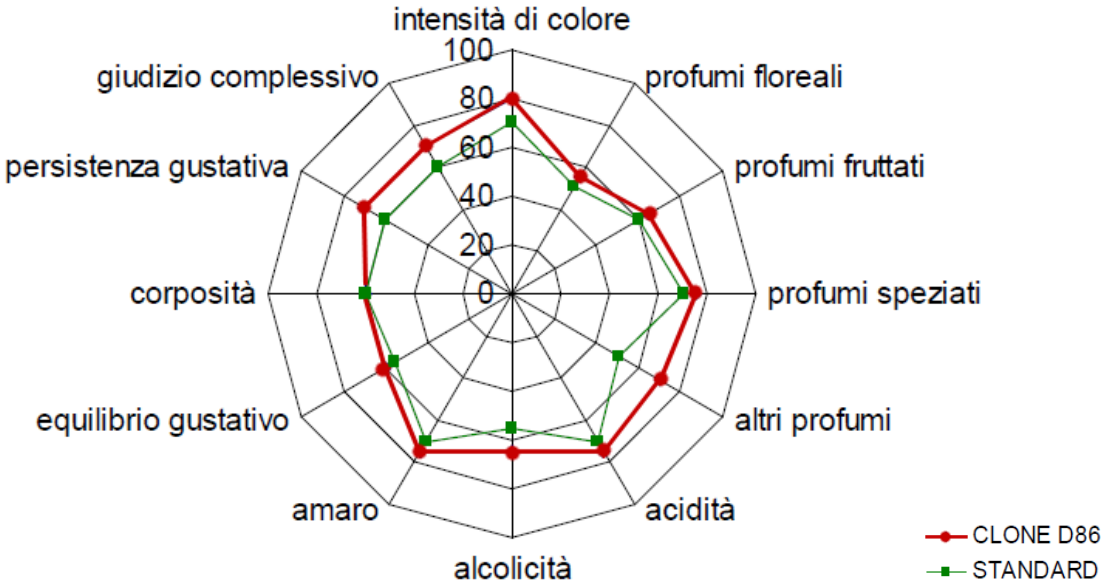


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (*)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,67
Produzione per ceppo (Kg)	4,15
Numero grappoli/ceppo	16,8
Peso medio grappolo (g)	247
Peso medio acino (g)	0,97
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.010
Indice di Ravaz	4,1

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,93
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	6,88
	Ac. Tartarico (g/l)	7,2
	Ac. Malico (g/l)	0,74
VINO	Antociani totali (mg/l)	272,06
	Polifenoli totali (mg/l)	1.566,6

ANALISI SENSORIALE



(*) Riguardo la suscettibilità alle principali malattie fungine (oidio, peronospora e muffa grigia) il clone non si è differenziato significativamente dalla popolazione standard di confronto.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso porpora con riflessi violacei marcati. Di ottima intensità colorante, equilibrato e dotato di una buona persistenza gusto-olfattiva in cui prevalgono note di frutta rossa matura ma soprattutto di frutta secca e note speziate. Presenta un'elevata acidità e tannicità e discreta struttura. Risulta adatto per vini da invecchiamento e come miglioratore negli uvaggi, data l'eccezionale intensità colorante.