SUSUMANIELLO N.

CRSFA – RP E684

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



Costitutore
CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 16 del 21/01/2020

Origine
Brindisi

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2010-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Buona
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività leggermente inferiore
- ✓ Buona resistenza a stress



IL GRAPPOLO

Grappolo
Grappolo medio-lungo, cilindrico-conico, di media compattezza e con la presenza di 1-2 ali.

Acino
Acino piccolo, sferoidale. La buccia è di colore blu-nero, spessa; la polpa leggermente soda.

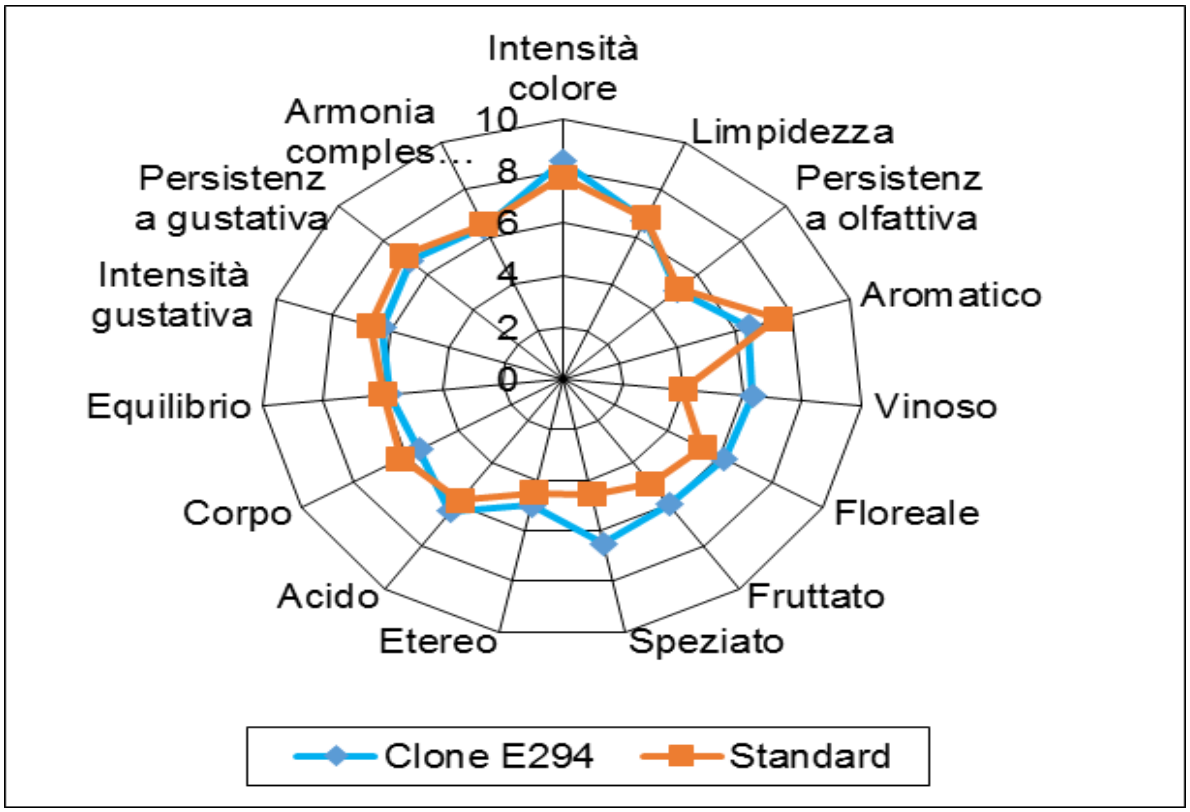
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio-I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,95
Produzione per ceppo (Kg)	5,17
Numero grappoli/ceppo	17,50
Peso medio grappolo (g)	275,5
Peso medio acino (g)	3,04
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,90
Indice di Ravaz	5,74

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Brix)	20,20
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	6,22
	Ac. Tartarico (g/l)	6,03
	Ac. Malico (g/l)	1,85
VINO	Antociani totali (mg/l)	248,6
	Polifenoli totali (mg/l)	1210,4

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso porpora molto intenso, con ottimi riflessi violacei. Discreta complessità aromatica, prevalgono le note speziate di pepe nero e quelle floreali di rosa, e non mancano i sentori di frutti rossi. La struttura ed equilibrio complessivo migliori rispetto alla standard con un'intensità e persistenza gusto-olfattiva elevata.