

# SUSUMANIELLO N.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 17:50. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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

CRSFA – RP E684

## 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.

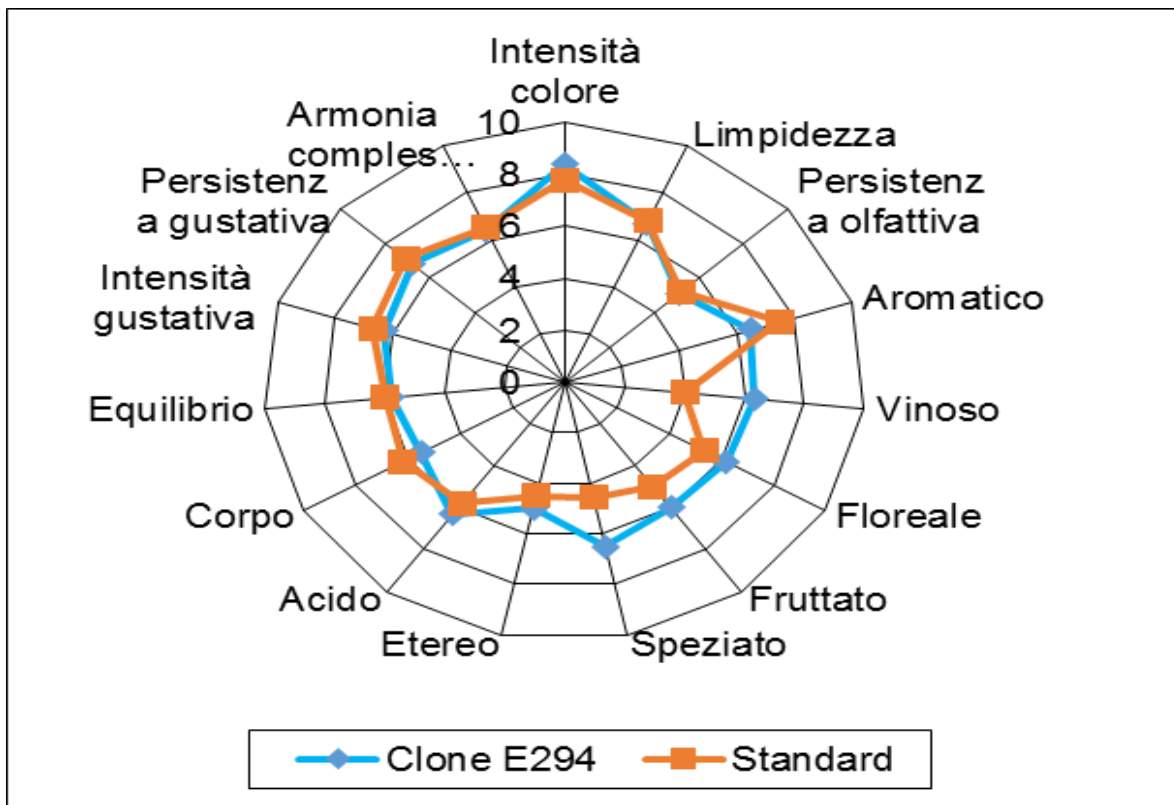


<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio-I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	248,6
	Polifenoli totali (mg/l)	1210,4



**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.