

SYRAH N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

CRA- Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano;
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del
Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

Lucca (LU)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 410

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione | ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot classico |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2750 |
| Periodo di osservazione | 2006-2008 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** decisamente più spargolo(*)
- ✓ Maggiore fertilità reale (*)
- ✓ Potenziale produttivo medio
- ✓ Raggiunge una maturazione tecnologica più uniforme e completa
- ✓ Meno sensibile ai marciumi durante la vendemmia

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|------------------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, semispargolo, allungato, tendenzialmente cilindrico, talvolta alato
- ✚ Acino medio, ovale, con buccia pruinosa di colore blu scuro, di consistenza media

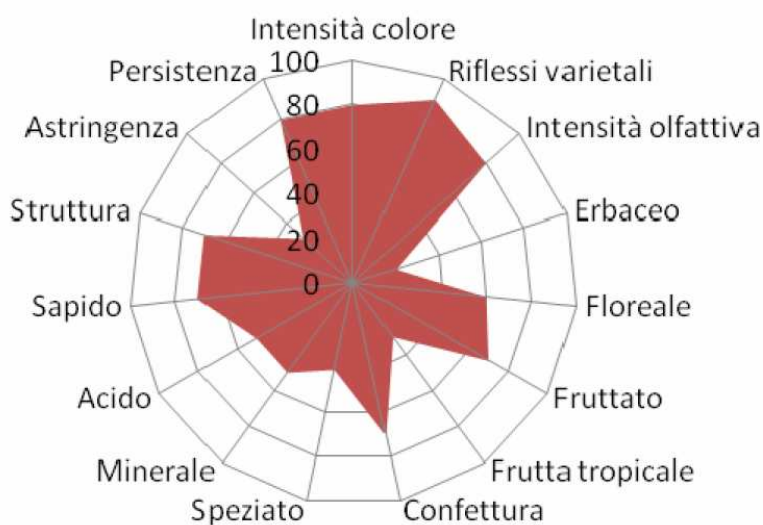


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV R 1

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,51 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,16 |
| Numero grappoli/ceppo | 18,6 |
| Peso medio grappolo (g) | 227 |
| Peso medio acino (g) | 2,15 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 870 |
| Indice di Ravaz | 4,78 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 20,34 |
| | pH | 3,49 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,50 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,97 |
| | Ac. Malico (g/l) | 4,22 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 475 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.673 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

All'esame visivo il vino è di colore rosso rubino carico, accompagnato da riflessi violacei. Molto intenso e complesso all'olfatto, con profumi prevalenti di confettura e di frutti rossi (ciliegia e ribes), accompagnati da note floreali di viola e sensazioni speziate molto gradevoli. Al palato è dotato di notevole persistenza con una buona struttura sostenuta dall'ottimo equilibrio tra la morbidezza e l'astringenza. Per queste sue caratteristiche può essere considerato un clone miglioratore.