

# 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

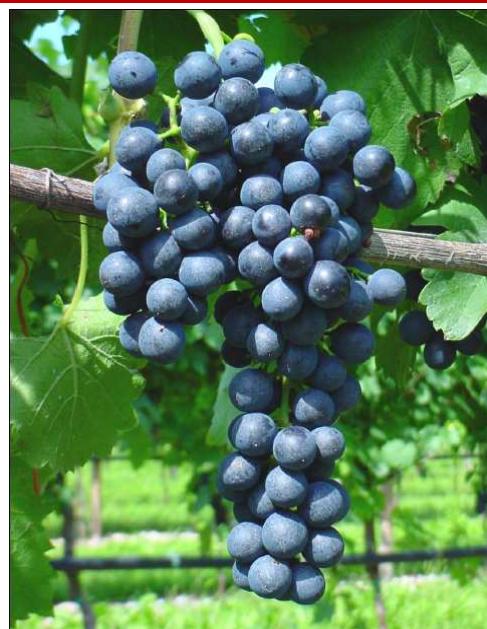
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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
Invaiatura	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

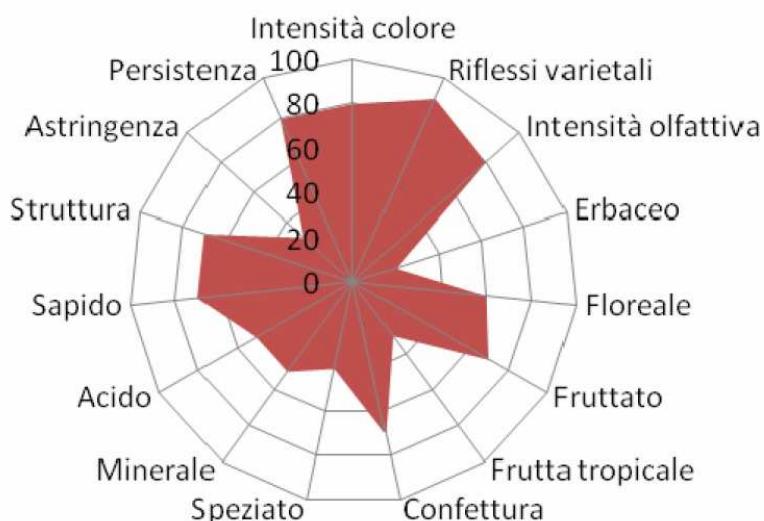
Fertilità reale	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	4,16
Numero grappoli/ceppo	18,6
Peso medio grappolo (g)	227
Peso medio acino (g)	2,15
Peso legno potatura (g/ceppo)	870
Indice di Ravaz	4,78

## PARAMETRI ENOCHIMICI

### CLONE

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,34
	pH	3,49
	Acidità totale (g/l)	5,50
	Ac. Tartarico (g/l)	5,97
VINO	Ac. Malico (g/l)	4,22
	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.