Documento aggiornato al: 07/11/2025, 20:14. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Università degli Studi di Bologna – Dipartimento di Colture Arboree e Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroambientali

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Castelvetro (MO)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Località Tebano, Faenza (RA)

Forma di allevamento Controspalliera potata a Cordone libero

Densità di impianto (ceppi/ha) | 2222

Periodo di osservazione 1999-2002

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-bassa
- ✓ Produttività contenuta

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	II decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, conico-piramidale, mediamente compatto, talora alato
- Acino medio-piccolo, corto, arrotondato, con buccia di colore verde-giallo





SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Elevata

CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	0,67
Produzione per ceppo (Kg)	5,1
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	315
Peso medio acino (g)	0,94
Peso legno potatura (g/ceppo)	5.500
Indice di Ravaz	0,92

	Parametri	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	22,00
2	рН	3,20
MOSTC	Acidità totale (g/l)	10,80
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino all'olfatto presenta note fiorali (fiori d'acacia), fruttate (agrumi, mela, frutta esotica), caramellate (miele) e vegetali (erbaceo fresco). Al gusto risulta di acidità sostenuta, con amaro appena percettibile, poco astringente, di buona struttura e con una buona persistenza gusto-olfattiva. Il clone *CAB I* è stato giudicato leggermente migliore del vino ottenuto dalla popolazione di riferimento per una maggiore finezza e persistenza aromatica.

