Documento aggiornato al: 11/12/2025, 11:04. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Centro di Sperimentazione Laimburg (BZ)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 152 del 17-06-2020

Origine

Bassa Atesina (BZ)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Caldaro, maso Ölleiten

Forma di allevamento Spalliera

Densità di impianto (ceppi/ha) | 6000

Periodo di osservazione 2013 - 2018

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio, piramidale, semicompatto, ogni tanto alato

Acino: medio, rotondeggiante

Vigoria: media

Fertilità: media

Produttività: buona

IL GRAPPOLO

- Grappolo
- Acino



| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|--------------|
| Germogliamento: | precoce |
| Fioritura: | media |
| Invaiatura: | media |
| Maturazione: | media |

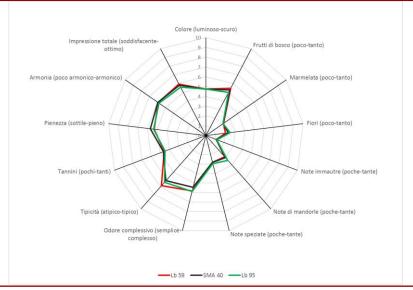
SUSCETTIBILITA', MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

| Botrite: | media |
|----------|---------|
| Oidio: | elevata |

| CARATTERISTICHE | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| PRODUTTIVE | |
| Fertilità reale | 1,42 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,018 |
| Numero grappoli/ceppo | 5,80 |
| Peso medio grappolo (g) | 336 |
| Peso medio acino (g) | 3,12 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 636 |
| Indice di Ravaz | 5,215 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|-------|--------------------------|---------|
| | Zuccheri (° Babo) | 18,28 |
| 0 | pН | 3,43 |
| MOSTO | Acidità totale (g/l) | 5,10 |
| MC | Ac. Tartarico (g/l) | 6,07 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,30 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 187,00 |
| VII | Polifenoli totali (mg/l) | 1647,43 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino:

Vino di colore rosso rubino, con profumo fruttato, di sapore gradevole e fresco, poco tannico.

Clone di qualità, adatto alla produzione di vini di pronta beva. In alcuni casi è indispensabile il diradamento.