SCHIOPPETTINO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 17:30. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

I-CRAVIT-ERSA FVG 430

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 e più piccolo

✓ Potenziale produttivo basso

FASE FENOLOGICA	EPOC A	
Germogliamento	II decade Aprile	
Fioritura	I decade Giugno	
Invaiatura	I decade Agosto	
Maturazione	II decade Settembre	

IL GRAPPOLO

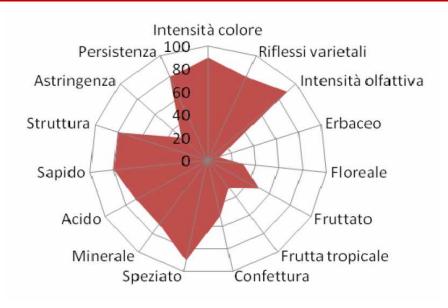
- Grappolo medio-piccolo, semispargolo, tendenzialmente cilindrico, spesso con piccola ala
- Acino medio, rotondo, buccia pruinosa, di colore blu scuro, di consistenza media



CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	0,91
Produzione per ceppo (Kg)	2,70
Numero grappoli/ceppo	14,5
Peso medio grappolo (g)	183
Peso medio acino (g)	2,51
Peso legno potatura (g/ceppo)	870
Indice di Ravaz	3,10

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	21,56
<u> </u>	рН	3,42
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,9
	Ac. Tartarico (g/l)	5,07
	Ac. Malico (g/l)	4,05
VINO	Antociani totali (mg/l)	574
	Polifenoli totali (mg/l)	1.398

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si caratterizza per un corredo aromatico molto intenso e complesso in cui prevalgono le note speziate di pepe nero e di confettura con sensazioni meno intense floreali e minerali. A livello gustativo presenta una buona acidità, una media astringenza ed un ottimo corpo e persistenza.

Per queste sue caratteristiche si può considerare un clone miglioratore.

