

# SCHIOPPETTINO N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 03:21. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

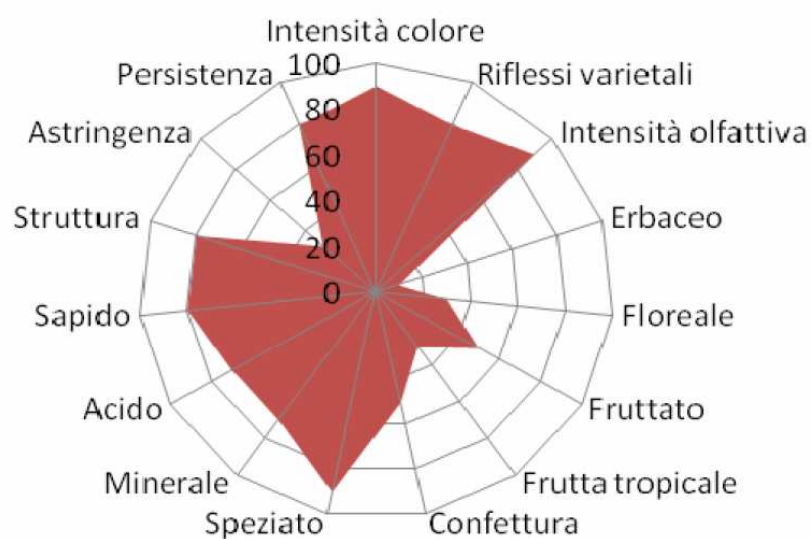
- ✿ Grappolo medio-piccolo, semispargolo, tendenzialmente cilindrico, spesso con piccola ala
- ✿ Acino medio, rotondo, buccia pruinosa, di colore blu scuro, di consistenza media



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	21,56
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	6,9
	Ac. Tartarico (g/l)	5,07
	Ac. Malico (g/l)	4,05
<b>VINO</b>	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.