# Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:06. CREA/SNCV ©2011-2025.



### Costitutore

CRA-VIT 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**

Maiano (UD)

# I-CRAVIT-ERSA FVG 108

# 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	2005-2007

# CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di maggiori dimensioni
- ✓ Acino di calibro leggermente più grande
- ✓ Potenziale produttivo alto

FASE FENOLOGICA	<b>EPOC</b> A
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

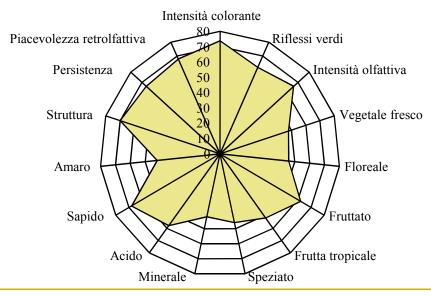
- Grappolo cilindrico, lungo, spesso con piccola ala, da semicompatto a semispargolo
- Acino rotondo



CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	3,84
Numero grappoli/ceppo	15,4
Peso medio grappolo (g)	249
Peso medio acino (g)	1,95
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	4,04

	Parametri	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (° Brix)	20,65
9	рН	3,44
MOST	Acidità totale (g/l)	5,5
M	Ac. Tartarico (g/l)	5,31
	Ac. Malico (g/l)	2,66

### ANALISI SENSORIALE



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colorazione giallo molto intensa con una buona presenza di riflessi verdognoli. Intenso e complesso all' olfatto, con note predominanti di mela e banana accompagnate da note floreali, minerali e leggermente speziate. In bocca si esprime con una buona acidità ed un buon equilibrio, con note retro gustative persistenti ed interessanti. Nel complesso il vino si presenta armonico ed equilibrato.

Per queste sue caratteristiche può essere consigliato come clone di base per produrre vini giovani o da vecchio invecchiamento.

