

CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 03:20. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Università degli Studi di Milano – Di.Pro.Ve. e Istituto di Patologia Vegetale; Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia; Regione Lombardia – Direzione Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

Franciacorta (BS)

I-MI-CAR-1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione | Centro Vitivinicolo provinciale di Brescia |
| Forma di allevamento | G.D.C. |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4000 |
| Periodo di osservazione | 2001-2003 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni sostanzialmente inferiori
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Buona resistenza alle principali malattie crittogamiche e soprattutto alla muffa grigia
- ✓ Produzione contenuta

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|--|
| Germogliamento | III decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre - I decade Ottobre |

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, piramidale, semicompatto, senza ala; peduncolo visibile, semi-legnoso, grosso
- ✚ Acino medio-piccolo, sferoidale; buccia di consistenza spessa, pruinosa, di colore blu-nero; ombelico non persistente



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

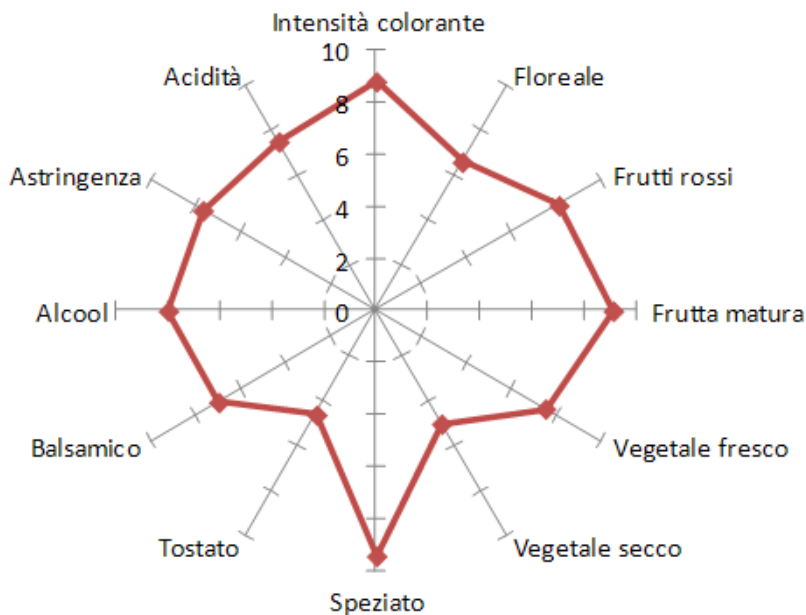
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale | 1,05 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,35 |
| Numero grappoli/ceppo | 26,5 |
| Peso medio grappolo (g) | 164,15 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

| | | |
|-------|--------------------------|---------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 18,50 |
| | pH | 3,10 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,19 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,12 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,10 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 823,5 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2.287,8 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso cupo con riflessi violacei. I descrittori olfattivi che in modo maggiore hanno caratterizzato il clone *MI-CAR-1* sono: spezie (pepe verde, maggiorana) e frutta matura. Le altre note aromatiche presentano livelli medio alti, dando così a questo prodotto una complessità olfattiva di elevato pregio. Al gusto i vini del triennio sono risultati di buon livello alcolico e dotati di una sufficiente acidità, leggermente astringenti.

Il clone risulta adatto alla realizzazione di miscele con altri cloni della stessa varietà, per la produzione di vini rossi di pregio, destinati ad affinamenti di media-lunga durata. Particolarmente adatto all'affinamento in botte.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il clone predilige luoghi ben esposti e non troppo fertili, dato l'elevato vigore e la maturazione medio tardiva.