Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:13. 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. 170 del 23/07/2011

Origine

Fontanelle (TV)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD)	
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot doppio	
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750	
Periodo di osservazione	2006-2008	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** decisamente più grande e privo di acinellatura (*)

✓ Produttività alta

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

Suscettibilità malattie **CLONE** CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- Magnetical Grappolo medio-grande, piramidale, alato, semicompatto
- Marino medio, da sferoide a semi-ovale, pruinoso, con buccia di colore blu



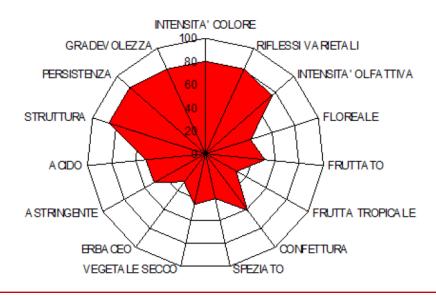
^(*) Rispetto al clone di riferimento *I-ERSA FVG 322*



CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	0,99
Produzione per ceppo (Kg)	4,20
Numero grappoli/ceppo	14,7
Peso medio grappolo (g)	282
Peso medio acino (g)	2,56
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.730
Indice di Ravaz	2,43

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	20,27
9	рН	3,78
MOSTO	Acidità totale (g/l)	4,65
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	5,12
	Ac. Malico (g/l)	2,71
VINO	Antociani totali (mg/l)	523
	Polifenoli totali (mg/l)	1.694

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di buona complessità ed intensità aromatica. Si caratterizza in particolare per le note prevalenti di confettura e di frutta rossa (mora, lampone, ciliegia), cui si associano in misura minore sensazioni di speziato (pepe) e vegetale secco (fieno). Le sensazioni di erbaceo fresco risultano molto contenute. Al gusto si presenta di media acidità, leggermente astringente, di ottima struttura e persistenza.

