Documento aggiornato al: 27/10/2025, 03:11. CREA/SNCV ©2011-2025.

Cosminore



Regione Siciliana – Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari (PA);

Vivaio Federico Paulsen – Centro Regionale per il Vivaismo

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite** G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine

C/da Ghirlanda, isola di Pantelleria (TP)

# I-Zibibbo Regione Sicilia 601

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	C/da Biesina, Marsala (TP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4630
Periodo di osservazione	2008-2010

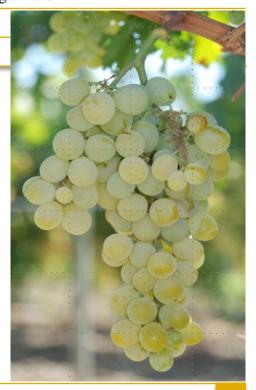
#### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo ad acino verde
- ✓ **Grappolo** e **acino** di peso medio significativamente inferiore; grappolo leggermente più spargolo
- ✓ Mediamente sensibile alle principali malattie crittogamiche
- ✓ Produzione inferiore
- ✓ Contenuto zuccherino leggermente superiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo grande, lungo, cilindrico-conico, mediamente compatto tendente allo spargolo, presenza di 1-2 ali
- Acino grande, ellissoidale largo, con buccia poco pruinosa, verde-giallastro; polpa carnosa con sapore spiccatamente di moscato; pedicello lungo, verde





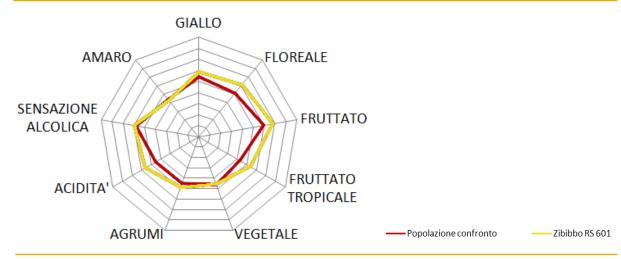
## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,37 (*)
Produzione per ceppo (Kg)	3,07
Numero grappoli/ceppo	9,7
Peso medio grappolo (g)	317
Peso medio acino (g)	4,43
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (°Brix)	20,48
2	рН	3,46
MOSTC	Acidità totale (g/l)	5,61
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

#### Analisi sensoriale



#### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo carico; al gusto-olfatto è risultato complesso con i vari descrittori di media intensità. Si evidenziano sentori di fiori bianchi (gelsomino, rosa), e in particolare di speziato di intensità medio-alta. Di struttura media, equilibrato, si distinguono, per una percezione lievemente maggiore, l'acidità e l'amaro. La persistenza aromatica è buona.

<sup>(\*)</sup> Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento.

