Documento aggiornato al: 24/10/2025, 10:48. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosminiore

Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli Ampelos; Vivai Baldi Stefano

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

Origine

Mercato Saraceno (FC) e Bagnacavallo (RA)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Bagnacavallo (RA)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Cordone speronato

Densità di impianto (ceppi/ha) 3030

Periodo di osservazione 2007-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria elevata

✓ Fertilità delle gemme basali discreta

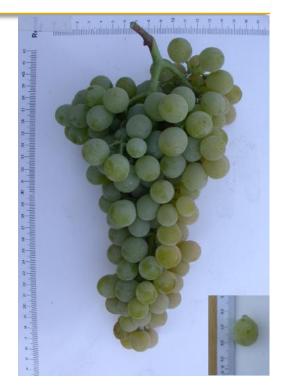
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (*)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo di taglia media, forma conica, mediamente compatto
- Acino medio, con buccia spessa, dalla polpa consistente con sapore moscato



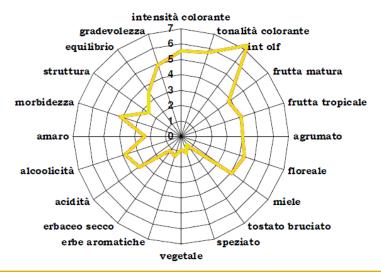
^(*) Il clone non si discosta dalla media varietale per quanto riguarda la sensibilità nei riguardi delle principali crittogame.



CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	7,1
Numero grappoli/ceppo	23
Peso medio grappolo (g)	308,7
Peso medio acino (g)	1,8
Peso legno potatura (g/ceppo)	970
Indice di Ravaz	7,32

	PARAMETRI	CLONE (**)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	18,15
9	рН	3,34
MOST	Acidità totale (g/l)	5,57
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore mediamente intenso, con tonalità leggermente tendente al giallo.

Ottima intensità olfattiva, fine, ampio, di aromaticità spiccata caratterizzata da note di frutta tropicale e matura, agrumato, floreale e miele. Sono quasi assenti le note speziate, tostate e vegetali.

Al gusto si percepisce un'acidità non particolarmente intensa, buona freschezza, alcolicità, morbidezza ed equilibrio medio-bassi, amaro basso ma presente. La struttura è medio-bassa. Il clone è adatto per vini da bere giovani.

^(**) Dati medi relativi al biennio 2009-2010

