ANTINELLO B.

Documento aggiornato al: 16/05/2024, 03:29. CREA/SNCV ©2011-2024.

CRSFA – Regione Puglia E613

Costitutore
CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n.16 del 21/01/2020

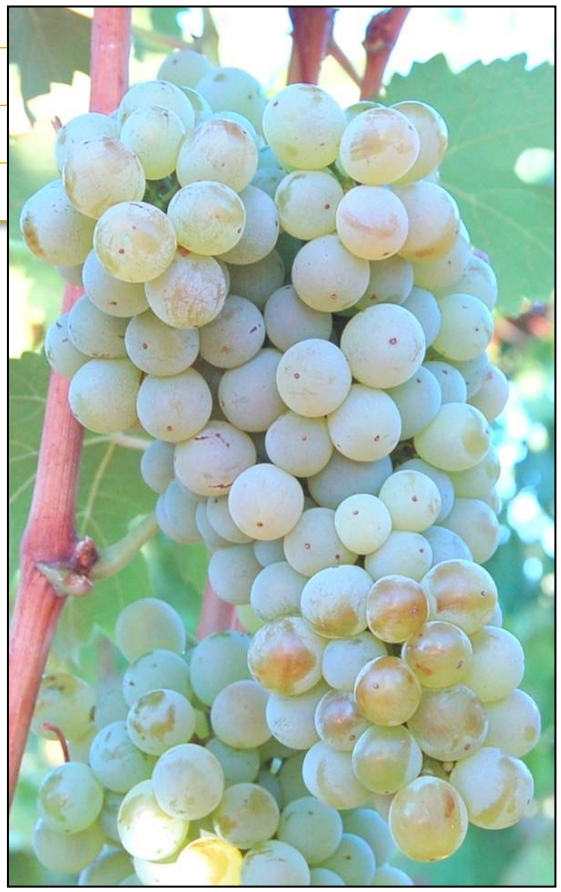
Origine
Conversano (Ba)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2010-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente inferiore rispetto allo standard
- ✓ Produzione leggermente superiore
- ✓ Buona la resistenza a marciumi



IL GRAPPOLO

Grappolo
Grappolo conico, composto da diverse ali, di discrete dimensioni e di media compattezza. Rispetto allo standard di riferimento, il grappolo presenta peso e dimensioni maggiori.

Acino
Acino di dimensioni medio-grandi, forma ovale, con buccia pruinosa ma non molto spessa, dal colore verde-giallastro e talvolta giallo-rossastro a completa maturità, con lenticelle evidenti. La polpa, succosa e abbastanza consistente. Rispetto allo standard di riferimento, ha dimensioni e peso medio leggermente superiori.

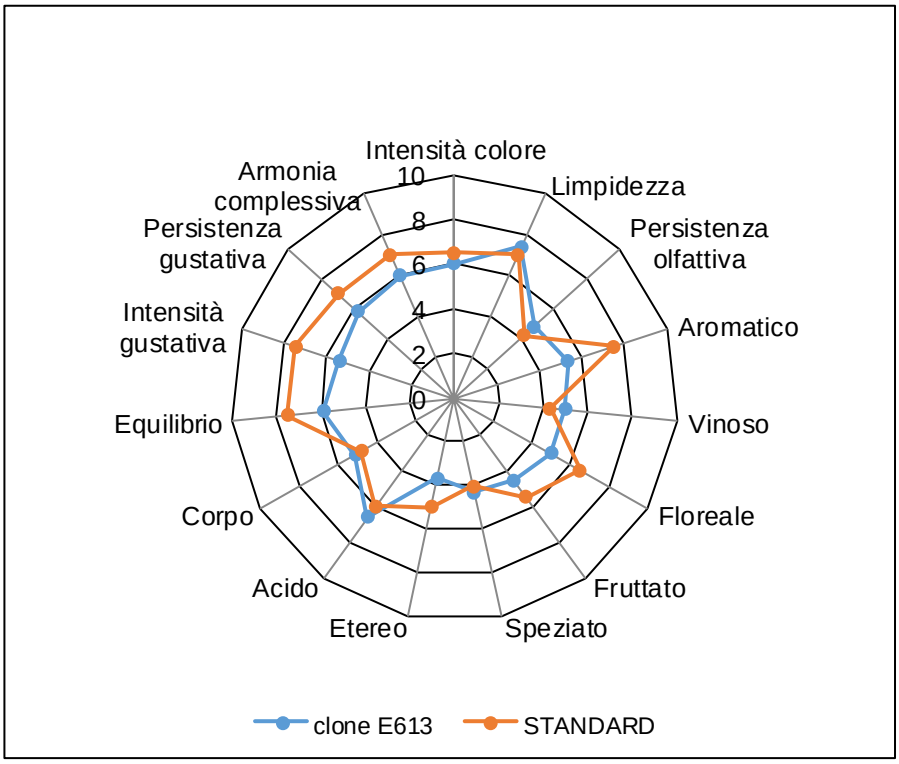
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio - I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto- III decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre- III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	2,0
Produzione per ceppo (Kg)	5,02
Numero grappoli/ceppo	16,00
Peso medio grappolo (g)	314,2
Peso medio acino (g)	1,81
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,90
Indice di Ravaz	5,58

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Brix)	22,35
	pH	3,52
	Acidità totale (g/l)	5,15
	Ac. Tartarico (g/l)	5,95
	Ac. Malico (g/l)	1,00

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, con riflessi verdolini, limpido, con intensità olfattiva caratterizzata da note floreali di violetta, gelsomino e lievi sentori fruttati di uva passa albicocca, mandorla. Vino abbastanza equilibrato ed armonico con un'acidità più sostenuta rispetto allo standard di riferimento.