

Documento aggiornato al: 16/05/2024, 04:37. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 16 del 21/01/2020

Origine

Alberobello (Ba)

CRSFA – Regione
Puglia F16

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 elevata
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Produzione superiore
- ✓ Buona la resistenza



IL GRAPPOLO

🍇 Grappolo

Conico, allungato, semplice, mediamente compatto

Rispetto allo standard di riferimento il grappolo presenta peso e dimensioni maggiori.

🍇 Acino

Medio-grande, ellittico, con buccia lucida e spessa, dal caratteristico colore rosa intenso.

Rispetto allo standard di riferimento, ha dimensioni e peso medio maggiori.

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre- I decade Ottobre

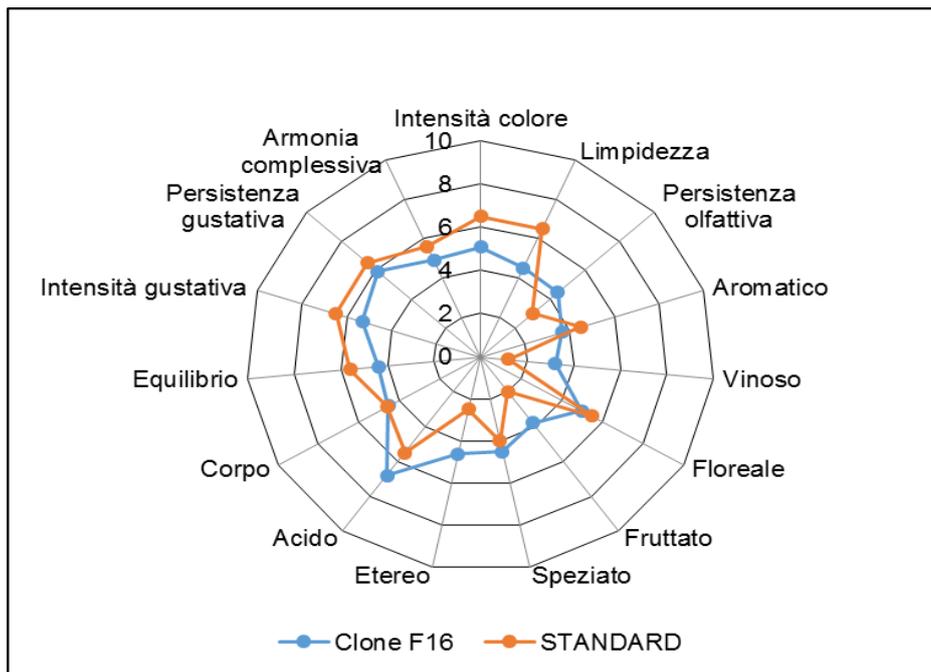
<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
---	---------------------

Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,81
Produzione per ceppo (Kg)	7,84
Numero grappoli/ceppo	14,5
Peso medio grappolo (g)	541
Peso medio acino (g)	231,8
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,03
Indice di Ravaz	7,61

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	17,43
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	6,98
	Ac. Tartarico (g/l)	5,97
	Ac. Malico (g/l)	1,58

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, con riflessi dorati e caratterizzato da una complessità olfattiva più elevata rispetto allo standard. Spiccano infatti più intense le note floreali di gelsomino con sentori evidenti di mela e albicocca. Vino con buona persistenza gustativa, grazie alla sua buona acidità e componenti aromatiche, sembra indicato per la produzione di vini monovarietali secchi, vini base spumante o ancora in uvaggio per incrementare/differenziare la complessità aromatica e migliorare le caratteristiche sensoriali dei vini bianchi della Valle d'Itria.