



## Costitutore

CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Martina Franca (Ta)

CRSFA – Regione  
Puglia C79

## 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 buona
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produzione leggermente superiore
- ✓ Buona la resistenza



## IL GRAPPOLO

### 🍇 Grappolo

Conico, mediamente compatto, alato, di grandezza medio grande.

Rispetto allo standard di riferimento, il grappolo è leggermente più lungo, e di media compattezza.

### 🍇 Acino

Ellissoidale, di colore verde-giallo uniforme. Polpa non carnosa e buccia consistente. La polpa è succosa e acida.

Rispetto allo standard di riferimento presenta peso medio maggiore ed una colorazione più uniforme con polpa di media consistenza.

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

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

Botrite	Media
Oidio	Media

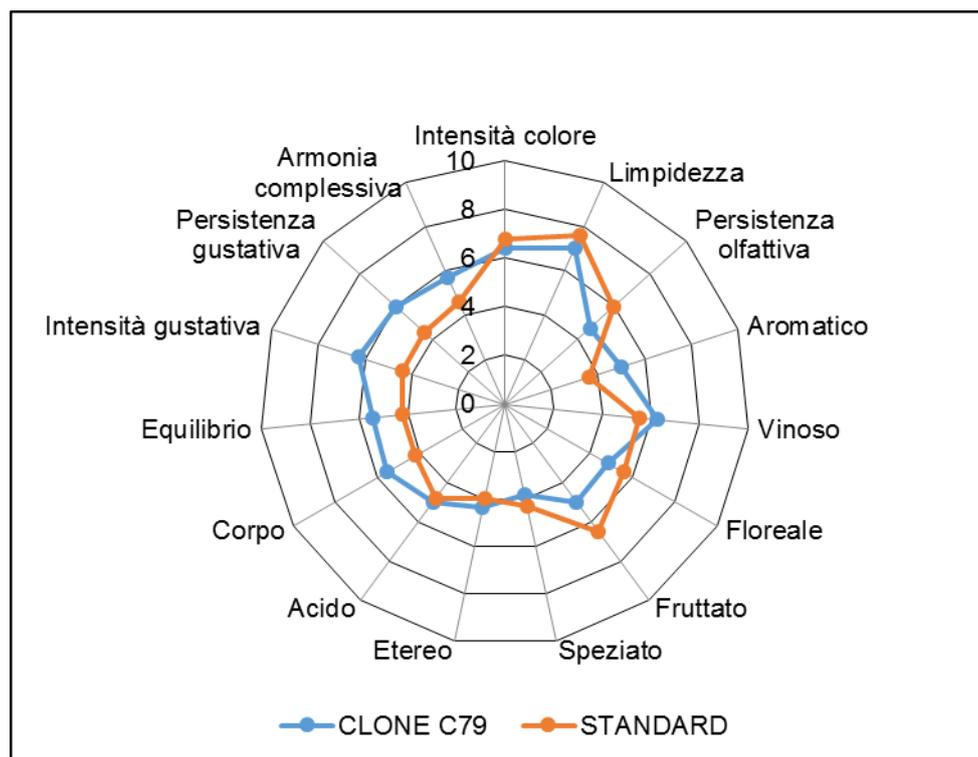
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

Fertilità reale	1,77
Produzione per ceppo (Kg)	10,16
Numero grappoli/ceppo	286,6
Peso medio grappolo (g)	677,8
Peso medio acino (g)	2,06
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,10
Indice di Ravaz	9,23

<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
------------------------------------	---------------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	22,81
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	7,15
	Ac. Tartarico (g/l)	8,45
	Ac. Malico (g/l)	2,83

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Discreta complessità aromatica, con prevalenza di note floreali di gelsomino e fruttate di mela, pesca bianca e sentori speziati di vaniglia. Rispetto allo standard di riferimento, il vino presenta maggiore complessità aromatica, un buon equilibrio, intensità e persistenza gustativa.