

SPIGAMONTI N.

Documento aggiornato al: 25/11/2024, 05:18. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

ENOTRIA s.s.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 152 del 17-06-2020

Origine

Negrar (VR)

I-ENOTRIA 77

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ENOTRIA s.s.	Comune Morgano (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3571	
Periodo di osservazione	2015-2019	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** Medio-corto, da semispargolo a semicompatto
- ✓ **Acino** Medio, leggermente ellittico, buccia spessa e consistente
- ✓ **Vigoria** media
- ✓ **Fertilità** media
- ✓ **Produttività** media

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

CLONE

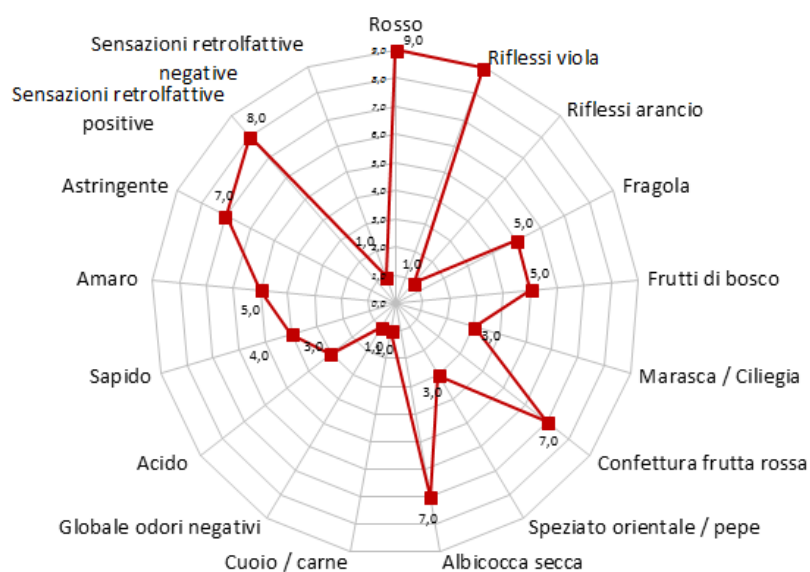
Botrite	15
Oidio	10



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,59
Produzione per ceppo (Kg)	4,41
Numero grappoli/ceppo	19,7
Peso medio grappolo (g)	224
Peso medio acino (g)	1,87
Peso legno potatura (g/ceppo)	1130
Indice di Ravaz	3,90

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
Zuccheri (° Brix)	17,56
pH	3,71
Acidità totale (g/l)	6,20
Ac. Tartarico (g/l)	3,19
Ac. Malico (g/l)	4,49
Antociani totali (mg/l)	993
Polifenoli totali (mg/l)	2294

ANALISI SENSORIALE



ATTITUDINE ENOLOGICA

Il vino è dotato di ottima intensità colorante, sostenuto da una notevole struttura e da una buona complessità aromatica nella quale prevalgono le note speziate, di confettura vegetale secco, mentre minori ma ben distinte appaiono le sensazioni fenoliche. In generale si presenta sapido, complesso, astringente per l'ottimo contenuto tannico, di notevole persistenza e gradevolezza al palato.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Non presenta particolari esigenze pedoclimatiche