

Documento aggiornato al: 15/01/2025, 10:39. CREA/SNCV ©2011-2025.



Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura "Basile Caramia"; Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante – CNR, Unità di Grugliasco (TO) (già Istituto di Virologia Vegetale); Università degli Studi di Bari – DPPMA

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 194 del 20/08/2008

Origine

San Giorgio Jonico (TA)

I-CRSA 118

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Conca d'oro, Palagianò (TA)
Forma di allevamento	Tendone a doppio impalco (protetto con rete antigrandine)
Portinnesto	157.11 C e 779 P
Sesto e Densità di impianto	2,5m x 2,5m – 1600 (ceppi/ha)
Periodo di osservazione	2001-2004
Testimone di riferimento	Standard varietale

IL GRAPPOLO

Grande, conico-piramidale.

- **ACINO:** molto grosso, ovoidale; buccia consistente, di colore giallo-alabastro in condizioni di perfetta maturazione; polpa carnosa di sapore moscato; pedicello medio-lungo e saldo.
- **VINACCIOLI:** globosi, in numero di 3-4.



CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione sensibilmente superiore
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Produttività superiore
- ✓ Acinellatura inferiore (13,5%)
- ✓ Indici di spedicellamento e di schiacciamento più elevati

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	25 - 30/03
Fioritura	20 - 25/05
Invaiaura	20 - 30/07
Maturazione	01 - 15/09

<i>PARAMETRI PRODUTTIVI E AGRONOMICI</i>	<i>CLONE (*)</i>	<i>PARAMETRI ANALITICI E TECNOLOGICI DELL'ACINO</i>	<i>CLONE (*)</i>
Fertilità reale	1,49	Zuccheri (°Brix)	16,5
Produzione (Kg/ceppo)	25,3	pH	3,7
N° grappoli/ceppo	25,9	Acidità totale (g/l)	13,7
Peso medio grappolo (g)	935	Grado di spedicellamento (gr)	713
Peso medio acino (g)	9,2	Forza di schiacciamento (gr/cm ²)	1.860
Peso legno potatura (g/ceppo)	4.350		
Indice di Ravaz	5,75		

RESISTENZE E/O SENSIBILITÀ AGLI AGENTI BIOTICI ED ABIOTICI

Riguardo la sensibilità alle principali avversità parassitarie (malattie fungine ed insetti) il clone non si differenzia sensibilmente dallo standard varietale caratterizzato soprattutto da elevata suscettibilità a muffe, marciumi ed attacchi di *Frankliniella occidentalis* in fioritura.

UTILIZZAZIONE

Per il consumo allo stato fresco.

(*) Media del clone sui due portinnesti.