ITALIA B.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:07. 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
Rutigliano (BA)

I-CRSA 121

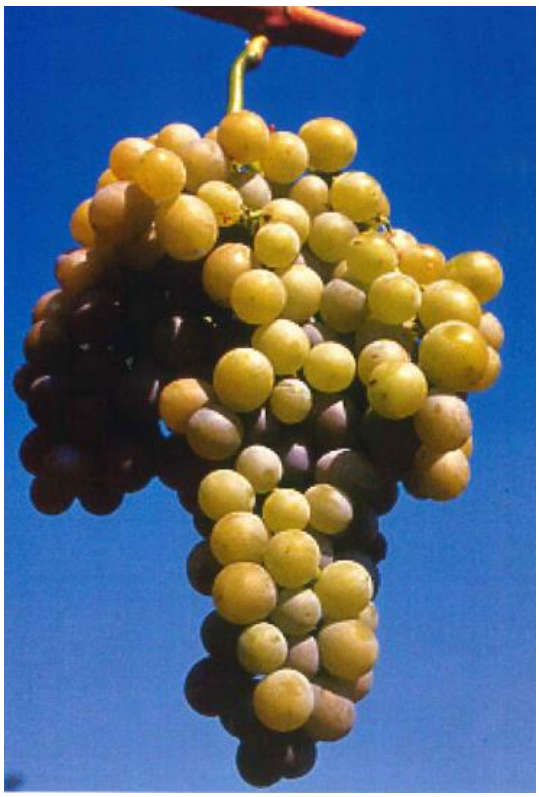
Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Località Conca d'oro, Palagiano (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** e **acino** di dimensioni sensibilmente superiori
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produttività molto elevata
- ✓ Acinellatura inferiore (12%) ed è rappresentata esclusivamente da acini di dimensione media (cosiddetti "mezzi acini") e mai da veri e propri "acinini"

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	25 - 30/03
Fioritura	20 - 25/05
Invaiatura	20 - 30/07
Maturazione	01 - 15/09

PARAMETRI PRODUTTIVI E AGRONOMICI	CLONE (*)
Fertilità reale	1,44
Produzione (Kg/ceppo)	25,55
N° grappoli/ceppo	26,9
Peso medio grappolo (g)	955
Peso medio acino (g)	9,5
Peso legno potatura (g/ceppo)	4.550
Indice di Ravaz	5,55

PARAMETRI ANALITICI E TECNOLOGICI DELL'ACINO	CLONE (*)
Zuccheri (°Brix)	16,4
pH	3,63
Acidità totale (g/l)	14,05
Grado di spedicellamento (gr)	680
Forza di schiacciamento (gr/cm²)	1.700

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.