ITALIA B.

Documento aggiornato al: 02/11/2026, 12:00. CREA/SNCV ©2011-2026.



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
Ruvo di Puglia (BA)

I-CRSA 124

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

Piccolo, molto attraente.

- ***ACINO:*** ellissoidale lungo; polpa croccante.
- ***VINACCIOLI:*** globosi, in numero di 3-4.





CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ **Acino** di peso medio leggermente inferiore e di forma ellissoidale decisamente più allungata
- ✓ Vigoria inferiore
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Acinellatura inferiore (12%)
- ✓ Maturazione leggermente anticipata
- ✓ Elevata resistenza allo schiacciamento ed allo spedicellamento che rende l'uva più resistente alla manipolazione ed al trasporto

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	25 - 30/03
Fioritura	20 - 25/05
Invaiatura	15 - 25/07
Maturazione	25/08 - 05/09

PARAMETRI PRODUTTIVI E AGRONOMICI	*CLONE* (*)
Fertilità reale	1,47
Produzione (Kg/ceppo)	20,3
N° grappoli/ceppo	2,69
Peso medio grappolo (g)	760
Peso medio acino (g)	8,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	3.550
Indice di Ravaz	5,7

PARAMETRI ANALITICI E TECNOLOGICI DELL'ACINO	*CLONE* (*)
Zuccheri (°Brix)	16,4
pH	3,8
Acidità totale (g/l)	13,9
Grado di spedicellamento (gr)	660
Forza di schiacciamento (gr/cm²)	1.735

RESISTENZE E/O SENSIBILITÀ AGLI AGENTI BIOTICI ED ABIOTICI

Il clone *CRSA 124*, grazie alla forma degli acini ed alla minore compattezza dei grappoli, ha mostrato una suscettibilità leggermente inferiore a muffa grigia ed altri marciumi del grappolo.

UTILIZZAZIONE

Per il consumo allo stato fresco.

(*) Media del clone sui due portinnesti.