Documento aggiornato al: 07/12/2025, 14:37. 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

In agro di Montemesola (TA)

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, presenza di più ali.

- ► ACINO: grosso, ovoidale; polpa soda, di sapore leggermente aromatico (moscato); buccia piuttosto sottile, di colore giallo.
- **VINACCIOLI:** globosi, da 2 a 3.







CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** di peso medio più elevato sul portinnesto 157.11 C
- ✓ Epoca di germogliamento ed inizio della fioritura leggermente anticipate
- ✓ Fertilità superiore sia del tratto basale che dell'intero capo a frutto
- ✓ Produttività superiore
- ✓ Acinellatura leggermente inferiore (15,5 %)

FASE FENOLOGICA	E POCA
Germogliamento	20 - 30/03
Fioritura	15 - 20/05
Invaiatura	15 - 20/07
Maturazione	01 - 10/08

E AGRONOMICI E TE	
	?A(
Fertilità reale 2 DELL	<i>,</i> , , , , ,
Produzione (Kg/ceppo) 19,65 Zucch	neri
N° grappoli/ceppo 30,5 pH	
Peso medio grappolo (g) 645 Acidi	tà to
Peso medio acino (g) 6,6 Grado	o di
Peso legno potatura 3.050 (gr)	
(g/ceppo) Forza	di s
Indice di Ravaz 6,4 (gr/cr	n²)

Parametri Analitici	CLONE (*)
E TECNOLOGICI	
DELL'ACINO	
Zuccheri (°Brix)	15,5
рН	3,7
Acidità totale (g/l)	13,55
Grado di spedicellamento	495
(gr)	
Forza di schiacciamento	1.625
(gr/cm²)	

RESISTENZE E/O SENSIBILITÀ AGLI AGENTI BIOTICI ED ABIOTICI

Riguardo la suscettibilità alle principali malattie fungine i cloni non si sono differenziati significativamente dalla popolazione standard di confronto.

UTILIZZAZIONE

Per il consumo allo stato fresco.

^(*) Media del clone sui due portinnesti.

