MATILDE B.

Documento aggiornato al: 17/09/2026, 02:53. 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
In agro di Montemesola (TA)

I-CRSA 132

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	*EPOCA*
Germogliamento	20 - 30/03
Fioritura	15 - 20/05
Invaiatura	15 - 20/07
Maturazione	01 - 10/08

PARAMETRI PRODUTTIVI E AGRONOMICI	*CLONE* (*)
Fertilità reale	2
Produzione (Kg/ceppo)	19,65
N° grappoli/ceppo	30,5
Peso medio grappolo (g)	645
Peso medio acino (g)	6,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	3.050
Indice di Ravaz	6,4

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

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.