MATILDE B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. 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 Corato (BA)

I-CRSA 133

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

- ✓ Precocità in tutte le fasi fenologiche
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività superiore sul portinnesto 157.11 C
- ✓ Acinellatura inferiore (14,5 %) e rappresentata solo da acini di medie dimensioni che maturano normalmente

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	20 - 30/03 (media)
Fioritura	15 - 20/05 (media)
Invaiatura	10 - 15/07 (precoce)
Maturazione	25/07 - 05/08 (precoce)

PARAMETRI PRODUTTIVI E AGRONOMICI	*CLONE* (*)
Fertilità reale	1,95
Produzione (Kg/ceppo)	16,05
N° grappoli/ceppo	25
Peso medio grappolo (g)	640
Peso medio acino (g)	6,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	2.800
Indice di Ravaz	5,75

PARAMETRI ANALITICI E TECNOLOGICI DELL'ACINO	*CLONE* (*)
Zuccheri (°Brix)	16,2
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.
Il clone si è distinto per le eccellenti qualità organolettiche del frutto: polpa croccante, zuccherina e più intensamente profumata.

(*) Media del clone sui due portinnesti.