

# MATILDE B.

Documento aggiornato al: 03/06/2023, 03:42. CREA/SNCV ©2011-2023.



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, Palagianò (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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	20 - 30/03 (media)
Fioritura	15 - 20/05 (media)
Invaiaura	10 - 15/07 (precoce)
Maturazione	25/07 - 05/08 (precoce)

<b>PARAMETRI PRODUTTIVI E AGRONOMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>	<b>PARAMETRI ANALITICI E TECNOLOGICI DELL'ACINO</b>	<b>CLONE (*)</b>
Fertilità reale	1,95	Zuccheri (°Brix)	16,2
Produzione (Kg/ceppo)	16,05	pH	3,7
N° grappoli/ceppo	25	Acidità totale (g/l)	13,55
Peso medio grappolo (g)	640	Grado di spedicellamento (gr)	495
Peso medio acino (g)	6,1	Forza di schiacciamento (gr/cm <sup>2</sup> )	1.625
Peso legno potatura (g/ceppo)	2.800		
Indice di Ravaz	5,75		

## **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.