Documento aggiornato al: 07/12/2025, 14:36. 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 Corato (BA)

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

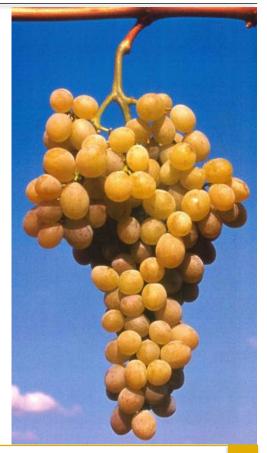
Testimone di riferimento Standard varietale

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

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.

