MICHELE PALIERI N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:17. 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 Palagiano (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

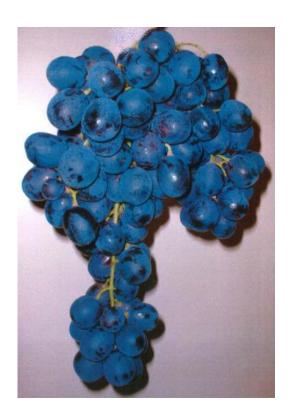
Testimone di riferimento Standard varietale

IL GRAPPOLO

Grande, a volte cilindrico, altre conicopiramidale, tendenzialmente spargolo.

- ACINO: molto grosso, ovale; buccia consistente, di colore nero-violaceo uniforme in condizioni di perfetta maturazione; polpa croccante, di sapore neutro; pedicello medio-lungo e saldo.
- **VINACCIOLI:** globosi, in numero di 3-4.







CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente superiore
- ✓ Acino con colorazione della buccia intensa e uniforme fino all'attaccatura del pedicello
- ✓ Fertilità superiore ed uniformemente distribuita lungo il capo a frutto
- ✓ Produttività elevata e costante, specialmente sul portinnesto 779P
- ✓ Acinellatura inferiore (4 %)

FASE FENOLOGICA	E POCA	
Germogliamento	01 - 10/04 (medio-tardiva)	
Fioritura	20 - 25/05 (media)	
Invaiatura	15 -20/07 (media)	
Maturazione	01 -10/09 (media)	

PARAMETRI PRODUTTIVI E AGRONOMICI	CLONE (*)	PARAMETRI ANALITICI E TECNOLOGICI	CLONE (*)
Fertilità reale	1,56	DELL'ACINO	
Produzione (Kg/ceppo)	17,05	Zuccheri (°Brix)	15,2
N° grappoli/ceppo	24	рН	3,8
Peso medio grappolo (g)	710	Acidità totale (g/l)	13,45
Peso medio acino (g)	7,9	Grado di spedicellamento	650
Peso legno potatura	3.350	(gr)	
(g/ceppo)		Forza di schiacciamento	2.200
Indice di Ravaz	5,05	(gr/cm ²)	

TECNICHE COLTURALI E ADATTAMENTO A CONDIZIONI PEDO-AMBIENTALI

Il clone produce, naturalmente e senza ricorrere al diradamento, grappoli esteticamente pregevoli per le dimensioni e per l'uniformità di pezzatura delle bacche.

RESISTENZE E/O SENSIBILITÀ AGLI AGENTI BIOTICI ED ABIOTICI

Riguardo la suscettibilità alle principali malattie fungine (oidio, peronospora e muffa grigia) il clone non si è differenziato significativamente dalla popolazione standard di confronto.

UTILIZZAZIONE

Per il consumo fresco.

Il clone si è distinto per le eccellenti qualità organolettiche del frutto con polpa molto dura, croccante e zuccherina.

^(*) Media del clone sui due portinnesti.

