MICHELE PALIERI N.

Documento aggiornato al: 15/11/2026, 11:49. 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 Palagiano (TA)

I-CRSA 229

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

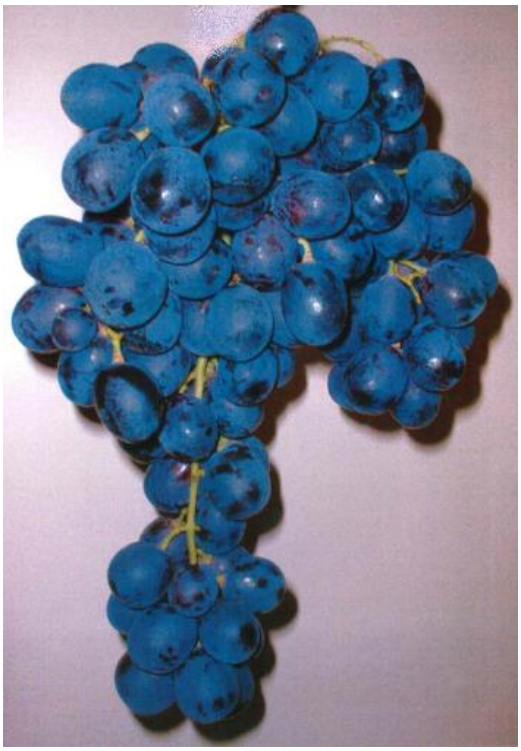
Ubicazione	Località Conca d'oro, Palagiano (TA)
Forma di allevamento	Tendone a doppio impalco (protetto con rete antigrandine)
Portinnesto	157.11 C e 779 P
Sesto e Densità di impianto	2,5m x 2,5m – 1600 (ceppi/ha)
Periodo di osservazione	2001-2004
Testimone di riferimento	Standard varietale

IL GRAPPOLO

Grande, a volte cilindrico, altre conico-piramidale, 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	EPOCA
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 (*)
Fertilità reale	1,56
Produzione (Kg/ceppo)	17,05
N° grappoli/ceppo	24
Peso medio grappolo (g)	710
Peso medio acino (g)	7,9
Peso legno potatura (g/ceppo)	3.350
Indice di Ravaz	5,05

PARAMETRI ANALITICI E TECNOLOGICI DELL'ACINO	CLONE (*)
Zuccheri (°Brix)	15,2
pH	3,8
Acidità totale (g/l)	13,45
Grado di spedicellamento (gr)	650
Forza di schiacciamento (gr/cm²)	2.200

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.