MICHELE PALIERI N.

Documento aggiornato al: 15/11/2026, 11:49. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-VCR 453



Costitutore
Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 256 del 02/11/2017

Origine
Az. Agr. Giuliano-Rutigliano (BA)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Degno Pasquale – Trinitapoli (FG)
Forma di allevamento	Tendone con 24 gemme/pianta
Portinnesto	Kober 5BB VCR 102
Sesto e Densità di impianto	3 x 3 m; 1111 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2011-2013
Testimone di riferimento	

IL GRAPPOLO

GRAPPOLO: medio-grande, cilindrico, allungato, caratterizzato dalla presenza di ali medie, semispargolo, con colorazione abbastanza uniforme.

ACINO: grosso, sferoidale, di pezzatura uniforme; buccia mediamente spessa, di colore rosso scuro violaceo, molto uniforme, aromaticità bassa; polpa mediamente colorata, consistente e soda, succosa, di sapore neutro, molto zuccherina con una buona acidità che ne esalta l'equilibrio gustativo. Mediamente profumato. Distacco del pedicello abbastanza resistente e integro. Abbastanza croccante.

VINACCIOLI: sono meno percepibili. All'analisi gustativa i tannini della buccia e dei vinaccioli risultano morbidi e gradevoli.

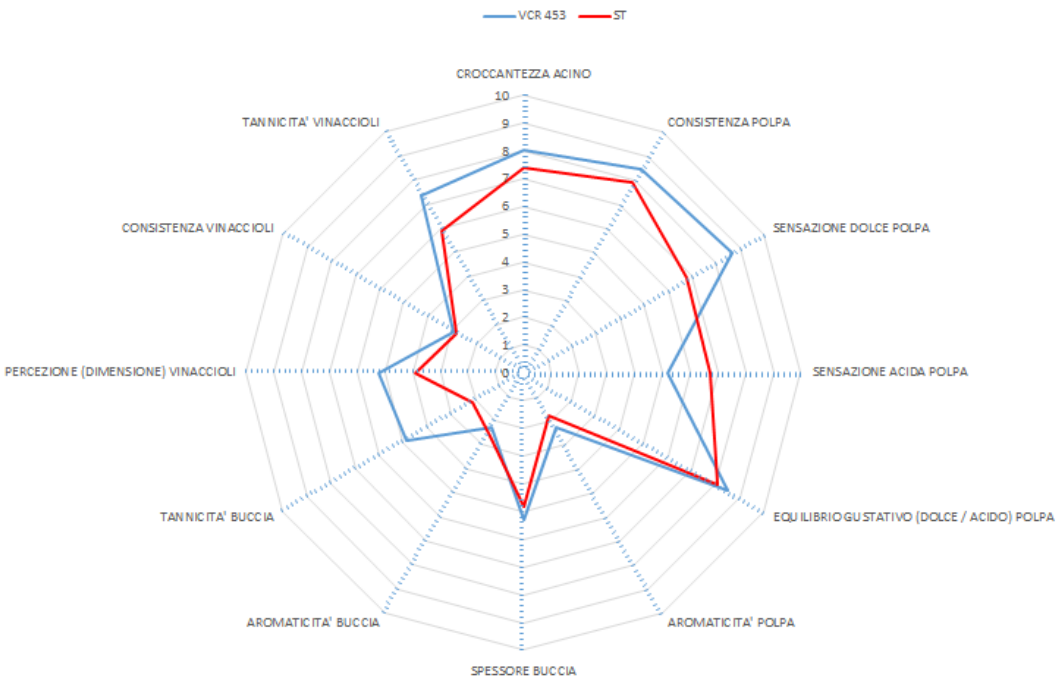


CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE	
✓ Vigoria	Ottima
✓ Fertilità	--
✓ Produttività	Ottima e costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	III decade di Luglio
Raccolta	II decade di Agosto

PARAMETRI PRODUTTIVI E AGRONOMICI	CLONE (*)
Fertilità reale media	1,21
Fertilità potenziale	1,26
Fertilità basale	1,11
Produzione (Kg/ceppo)	19,84
N° grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	687
Peso medio acino (g)	9,25
Peso legno potatura (g/ceppo)	3000
Indice di Ravaz	6,61

PARAMETRI ANALITICI E TECNOLOGICI DELL'ACINO	CLONE (*)
Zuccheri (°Babo)	15,13
pH	3,57
Acidità totale (g/l, ac tartarico)	5
Antociani totali (mg/l)	427
Ac tartarico (g/l)	4,7
Ac. Malico (g/l)	2,48



SENSIBILITÀ AGLI AGENTI BIOTICI ED ABIOTICI

Suscettibilità all'Oidio 1,33%
Suscettibilità alla Botrite 1,50%

UTILIZZAZIONE

Per il consumo fresco.
Adatto al trasporto per la sua notevole conservabilità e resistenza alle sollecitazioni.