Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:23. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo

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

Origine

Az. Lamanna, Polignano a Mare (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 2010-2012

Testimone di riferimento

IL GRAPPOLO

Il grappolo grande, di forma cilindricopiramidale, allungato, alato, omogeneo.

ACINO: grande, ovoide, con buccia di colore giallo-verde. Polpa consistente, croccante, di sapore neutro, zuccherina, di buona acidità, con ottimo equilibrio dolce/acido. Il pedicello si distacca in modo integro ed è abbastanza resistente

Presenta un gradevole equilibrio tra buccia e polpa e l'acinellatura rimane nella media.

VINACCIOLI: Dimensioni medie, relativamente duri e tannicità quasi nulla.



CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE			
✓ Vigoria	Buona		
✓ Fertilità	Buona		
✓ Produttività	Elevata		

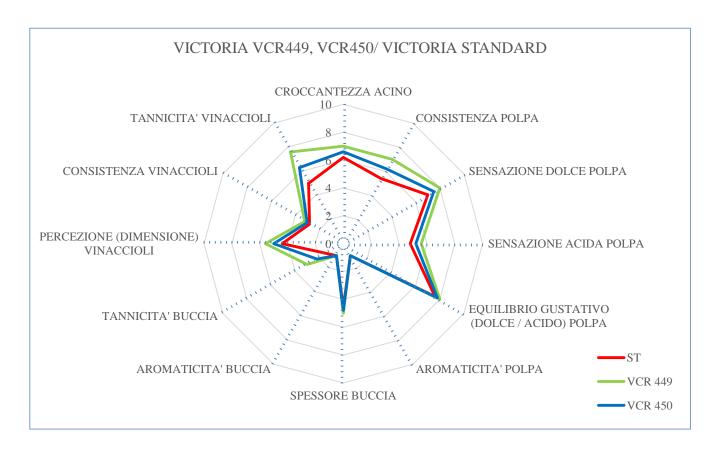
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	II decade di Maggio
Invaiatura	I decade di Luglio
Vendemmia (**)	I decade di Agosto

PARAMETRI PRODUTTIVI	CLONE (*)
E AGRONOMICI	
Fertilità reale media	1,39
Fertilità basale	1,42
Fertilità potenziale	1,84
Produzione (Kg/ceppo)	19,29
Peso medio grappolo (g)	577
Peso medio acino (g)	8,8
Peso legno potatura (g/ceppo)	2900
Indice di Ravaz	6,65

Parametri Analitici e	CLONE (*)
TECNOLOGICI DELL'ACINO	
Zuccheri (°Babo)	14,7
pН	3,54
Acidità totale (g/l in ac. tartarico)	4,7
Acido tartarico (g/l)	4,21
Acido malico (g/l)	1,31

Suscettibilità agli agenti biotici in % (*)

Oidio -1,17Botrite -1,00



UTILIZZAZIONE

Per il consumo allo stato fresco

(*) Dati medi relativi al triennio 2010-2012 (**) Dati medi relativi al biennio 2010/2011

