

# BLACK MAGIC N.

Documento aggiornato al: 04/12/2024, 09:16. CREA/SNCV ©2011-2024.

I-VCR 135



## Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 256 del 02/11/2017

## Origine

Istituto di Viticoltura di Kishinev-Moldavia

## 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

Il grappolo è grande, di forma cilindrico-piramidale, allungato, alato, tendenzialmente spargolo.

**ACINO:** medio-grosso, ovoide, di pezzatura uniforme, buccia di colore blu-nero. Polpa molto consistente e croccante, di sapore neutro, zuccherina, con acidità contenuta, di buon equilibrio dolce/acido. Il distacco del pedicello è integro e relativa resistenza al distacco.

**VINACCIOLI:** di medie dimensioni, duri e con tannicità medio-alta.



BLACK MAGIC N. VCR 135

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Ottima
✓ Fertilità	Superiore alla media varietale
✓ Produttività	Ottima e costante

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiaura	I decade di Luglio
Vendemmia (**)	I decade di Agosto

### *PARAMETRI PRODUTTIVI E CLONE (\*)*

#### *AGRONOMICI*

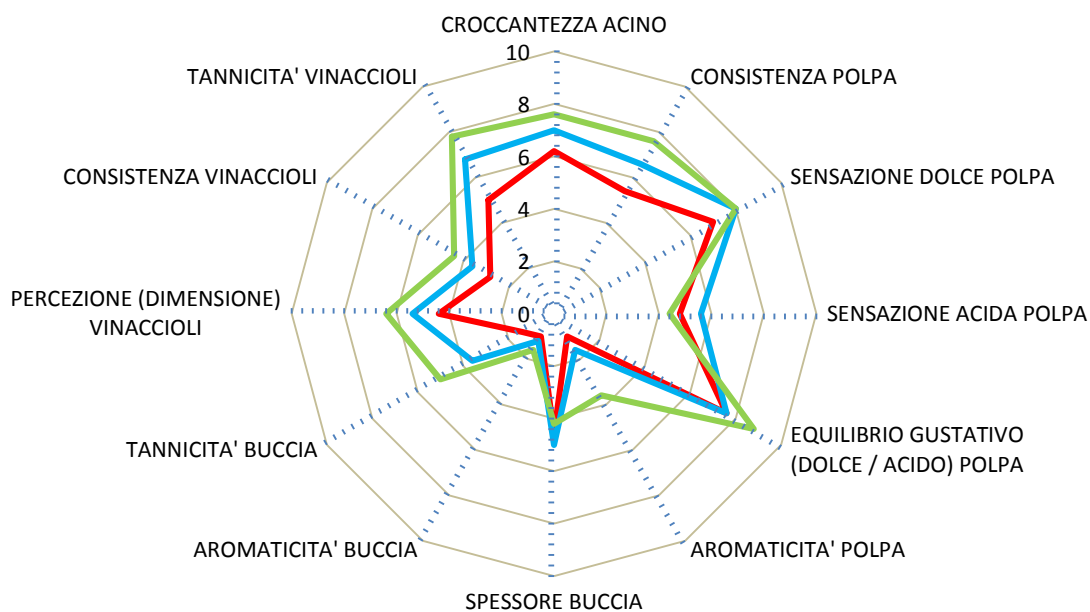
Fertilità reale	1,67
Fertilità basale	1,67
Fertilità potenziale	1,85
Produzione (Kg/ceppo)	17,23
Peso medio grappolo (g)	430
Peso medio acino (g)	5,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	3050
Indice di Ravaz	5,65

### *PARAMETRI ANALITICI E CLONE (\*)* *TECNOLOGICI DELL'ACINO*

Zuccheri (°Babo)	14,67
pH	3,46
Acidità totale (g/l in ac. tartarico)	4,93
Antociani totali (mg/l)	220
Acido tartarico (g/l)	4,49
Acido malico (g/l)	1,49

## BLACK MAGIC VCR 135, VCR 377/BLACK MAGIC STANDARD

— ST — VCR 135 — VCR 377



### **SUSCETTIBILITÀ ALLE MALATTIE CRITTOGAMICHE IN % (\*)**

Oidio – 0,83  
Botrite – 050

### **UTILIZZAZIONE**

Per il consumo fresco.

(\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2011-2013 (\*\*) Dati medi relativi al biennio 2011/2012