CALABRESE N.

Costitutore
Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine
Campobello di Licata (AG)

I-VITIS RG 125

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Castiglione di Sicilia (CT)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	5681
Periodo di osservazione	2007-2009

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ **Grappolo** e **acino** di peso medio superiore
- ✓ Vigoria leggermente inferiore
- ✓ Fertilità potenziale leggermente superiore
- ✓ Minore contenuto in polifenoli ed antociani totali
- ✓ Elevata tolleranza alla peronospora, minore verso l'oidio. Tollerante ai marciumi

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	Media-precoce
Fioritura	Precoce
Invaiatura	Media-precoce
Maturazione	Media-tardiva (III decade Settembre)

Il Grappolo

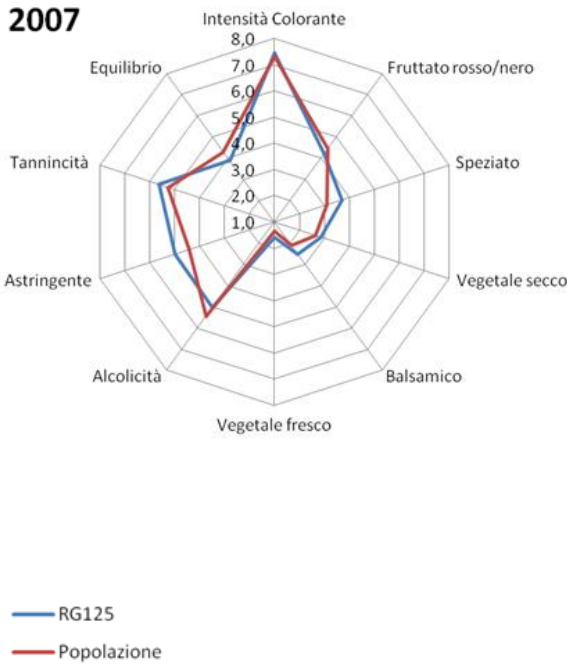
- Grappolo medio, per lo più conico, spargolo, raramente mono alato, con peduncolo corto semilegnoso
- Acino medio, ellissoide, con buccia color bluastro, pruinosa e di medio spessore coriacea; ombelico prominente; polpa succosa

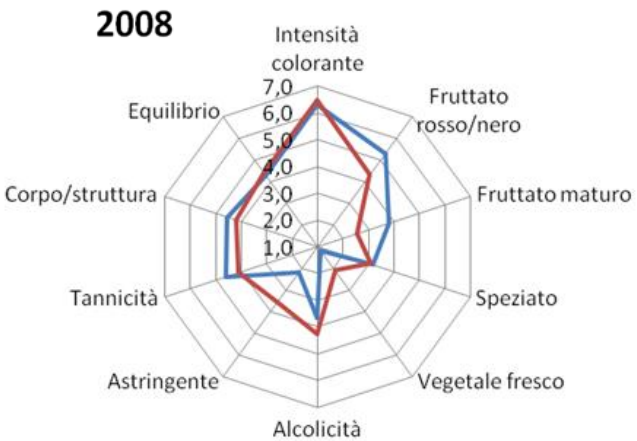
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	2,5
Numero grappoli/ceppo	11,2
Peso medio grappolo (g)	224
Peso medio acino (g)	1,52
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,7
	pH	3,50
	Acidità totale (g/l)	5,40
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE





DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Nel 2007 il clone ha prodotto un vino che alla degustazione, a confronto con altri prodotti della stessa popolazione, ha esaltato le note meno fruttate e tendenzialmente più speziate, vegetali e balsamiche. In bocca per l'elevata tannicità, poco matura, evidenzia maggior astringenza e minor equilibrio. Trattandosi di un clone produttivo i livelli di maturazione meritano un periodo più lungo. Minor carico o tempi di maturazione più lunghi possono consentire il raggiungimento di una maggior nota fruttata e miglior espressione gustativa.
Nel 2008 il clone conferma le ipotesi sull'annata precedente, per cui un clima più favorevole ha consentito una maturazione meno forzata e più fisiologica per cui ad aromi più fruttati si correlano sensazioni tanniche più gradevoli. Il prodotto per una maturazione più gradevole raggiunge livelli di complessità interessanti nonostante l'elevato livello produttivo.