CILIEGIOLO N.

Costitutore
Regione Abruzzo, Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo; Università degli Studi di Bari, DPPMA; Università degli Studi di Foggia, DiSACD; Consorzio per la Ricerca Viticola ed Enologica, Miglianico (CH)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine
Ari (CH)

I-UBA-RA CI 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Casacanditella (CH); Vittorito (AQ)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2666
Periodo di osservazione	2003-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione leggermente superiore e più spargolo
- ✓ Peso dell'**acino** particolarmente influenzato dall'ambiente
- ✓ Vigore vegetativo leggermente superiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Buono il contenimento della muffa grigia

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	2
Oidio	5

IL GRAPPOLO

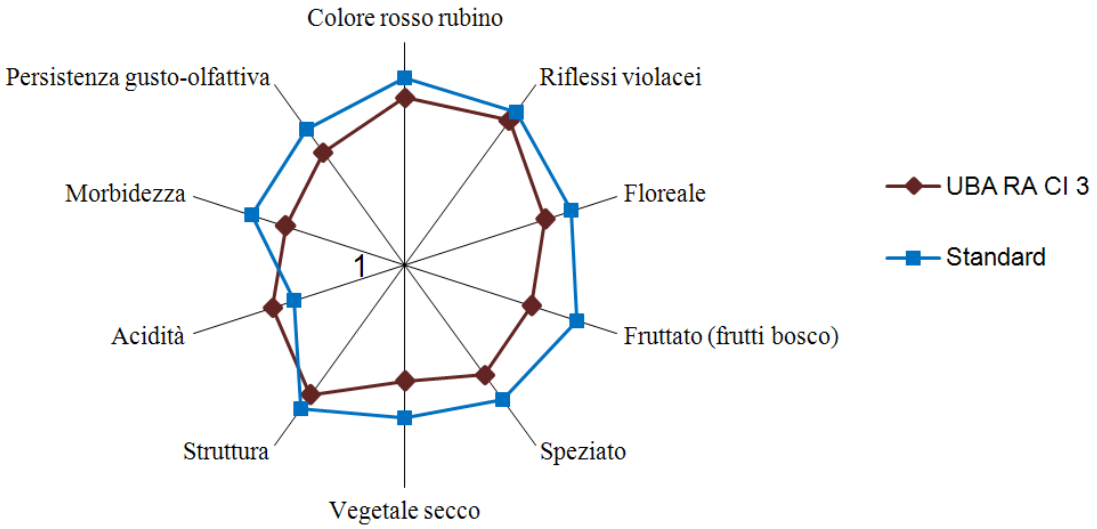
- Grappolo di taglia medio-grande, forma cilindrico-conica, spesso alato; peduncolo di media lunghezza, di colore verde.
- Acino di colore blu-nero, molto pruinoso, grande, di forma rotonda

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	Medio-precoce (I decade Aprile)
Fioritura	Media (I decade Giugno)
Invaiatura	Media (III decade Luglio)
Maturazione	Media (II decade Settembre)

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,24
Produzione per ceppo (Kg)	6,50
Numero grappoli/ceppo	18,56
Peso medio grappolo (g)	350,00
Peso medio acino (g)	3,00
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.360
Indice di Ravaz	4,78

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	12,60
	pH	3,70
	Acidità totale (g/l)	5,54
	Ac. Tartarico (g/l)	5,59
	Ac. Malico (g/l)	1,84
VINO	Antociani totali (mg/l)	468,66
	Polifenoli totali (mg/l)	1.188

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino di media intensità, limpido, con riflessi leggermente violacei; alcolico, caratterizzato da un buon valore di estratto netto (25,5 g/l). Il *bouquet* è floreale, speziato, con sentori di frutti di bosco, vegetale secco, erbaceo. Al palato i vini si presentano sapidi, di buona struttura e con medi livelli di persistenza, acidità e astringenza.
Le caratteristiche enologiche del clone sono buone e superiori a quelle dello standard di riferimento.