



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV);  
Camera di Commercio, Industria, Artigianato e  
Agricoltura di Vicenza

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 199 del 27/08/1990

## Origine

Trissino (VI)

I-ISV-C VI 8

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                         |
|--------------------------------|-----------------------------------------|
| Ubicazione                     | Ponte di Barbarano (VI); Arzignano (VI) |
| Forma di allevamento           | -                                       |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2200                                    |
| Periodo di osservazione        | 1982-1984                               |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività leggermente inferiore

## FASE

## EPOCA

### FENOLOGICA

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| Germogliamento | III decade Aprile    |
| Fioritura      | I decade Giugno      |
| Invaiaura      | II decade Agosto     |
| Maturazione    | III decade Settembre |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, non molto compatto
- ✿ Acino medio, rotondeggiante



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

---



---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Fertilità potenziale delle gemme | 1,49  |
| Produzione per ceppo (Kg)        | 9,8   |
| Numero grappoli/ceppo            | 48,7  |
| Peso medio grappolo (g)          | 201,1 |
| Peso medio acino (g)             | -     |
| Peso legno potatura (g/ceppo)    | -     |
| Indice di Ravaz                  | -     |

---



---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

|       |                      |       |
|-------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix)     | 16,94 |
|       | pH                   | 2,97  |
|       | Acidità totale (g/l) | 13,8  |
|       | Ac. Tartarico (g/l)  | -     |
|       | Ac. Malico (g/l)     | -     |

---



---

**ANALISI SENSORIALE**

---



---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo paglierino scarico; aroma leggero caratteristico; sapore non molto alcolico, serbevole, di buona acidità.