



Costitutore

CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 16 del 21/01/2020

Origine

Avellino

CRSFA – Regione
Puglia B19

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2010-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produzione leggermente inferiore
- ✓ Buona la resistenza a marciumi

IL GRAPPOLO

🍇 Grappolo

Piccolo o medio, spargolo, conico, con ali ben sviluppate.

🍇 Acino

Piccolo, forma ellissoidale stretta, sezione trasversale regolare; buccia poco pruinosa, di color giallo dorato con sfumature ambracee nella parte rivolta verso il sole, di consistenza coriacea; succo incolore e dolce; polpa leggermente croccante.



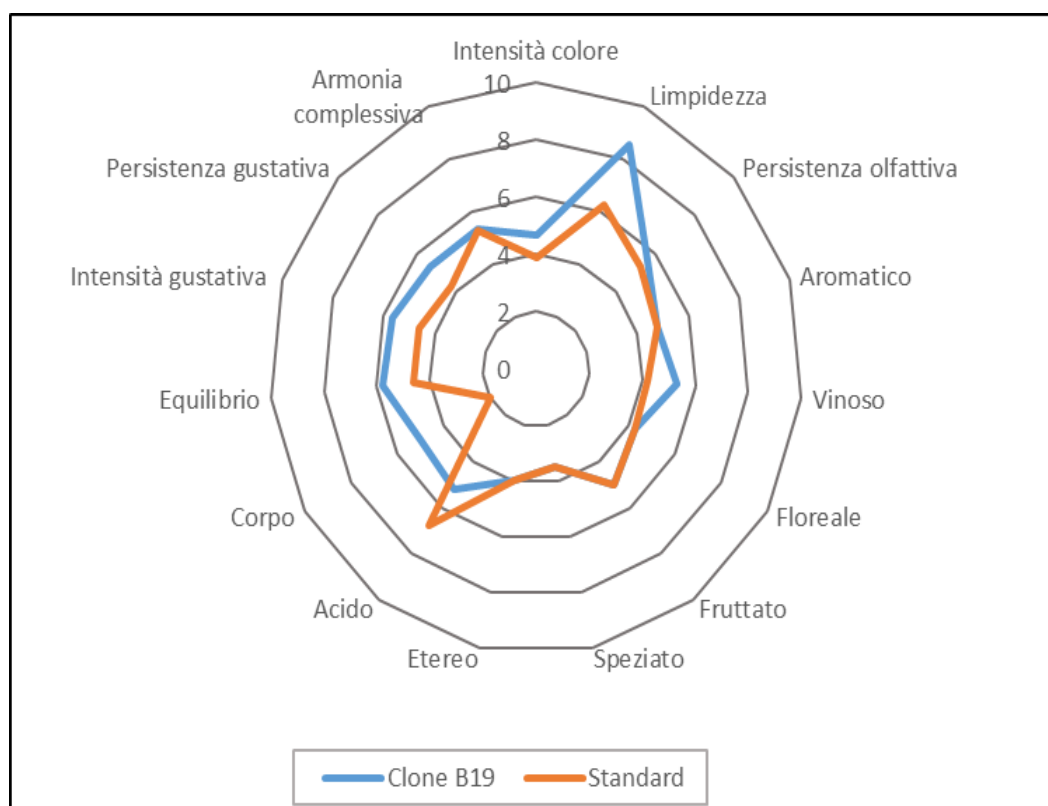
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,21
Produzione per ceppo (Kg)	1,92
Numero grappoli/ceppo	9,00
Peso medio grappolo (g)	214
Peso medio acino (g)	1,00
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,13
Indice di Ravaz	1,69

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	23,42
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	4,91
	Ac. Tartarico (g/l)	5,94
	Ac. Malico (g/l)	0,94

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino molto intenso, discreta aromaticità, prevalgono note delicate di floreale e fruttato di frutti a pasta gialla. Nel complesso il vino è elegante con buon equilibrio, buona acidità, persistenza e intensità gustativa.