

# FRANCAVIDDA B.



## Costitutore

Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura  
“Basile Caramia”; IVV-CNR – Sez. di Bari; Università  
degli studi di Bari – DiPPMA ; Regione Puglia –  
Assessorato Agricoltura

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

## Origine

Ostuni (BR)

I - CRSA - Regione  
Puglia C135

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo (BA)
Forma di allevamento	Contropalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** leggermente più piccolo e meno compatto
- ✓ **Acino** di dimensione leggermente superiore
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Produzione media-inferiore

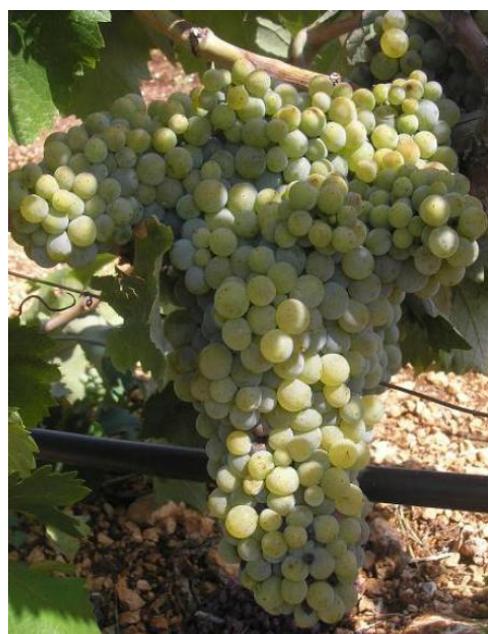
## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	III decade Marzo - I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio - I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo conico, alato, mediamente compatto
- ✿ Acino medio, sferoidale, di colore verde-biancastro; buccia pruinosa, di medio spessore, consistente; polpa mediamente croccante, succosa, dolce e mediamente aromatica



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

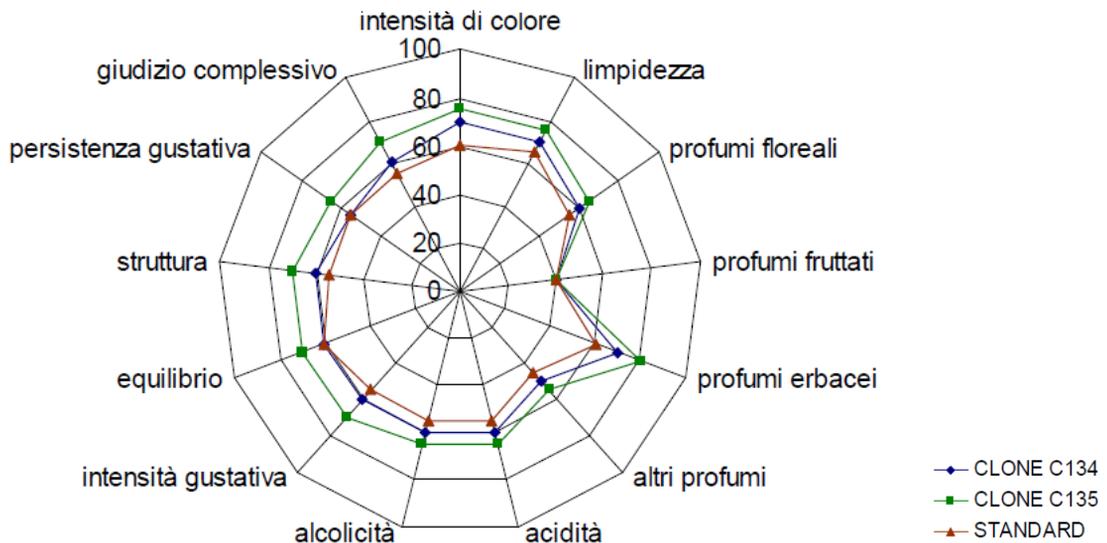
Fertilità reale	2,03
Produzione per ceppo (Kg)	7,2
Numero grappoli/ceppo	14,6
Peso medio grappolo (g)	508
Peso medio acino (g)	1,74
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.100
Indice di Ravaz	6,5

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

**MOSTO**

Zuccheri (°Brix)	19,17
pH	3,36
Acidità totale (g/l)	5,64
Ac. Tartarico (g/l)	4,77
Ac. Malico (g/l)	2,10

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini; leggermente più intenso nelle note floreali e di erba fresca. Possiede un'acidità e quindi freschezza superiore, oltre a una maggiore struttura e persistenza gustativa. Più che per vinificazioni monovarietalì, il clone per i suoi profumi sembra più indicato per migliorare le caratteristiche sensoriali nei vini da uvaggio.