

FREISA N.



Costitutore

CNR - IVV Istituto di Virologia Vegetale - Unità
Staccata di Grugliasco (TO)

Università degli Studi di Torino - Di.Va.P.R.A.

Università degli Studi di Bologna - D.I.S.T.A.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 295 del 19/12/1994

Origine

Asti (AT)

I-CVT 20

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Albugnano (AT)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4500
Periodo di osservazione	1987-1991

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria medio-elevata

✓ Fertilità media

✓ Produttività media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media



IL GRAPPOLO

✿ Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, ali molto corte, spargolo

✿ Acino ellissoidale, medio-piccolo, pruinoso

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

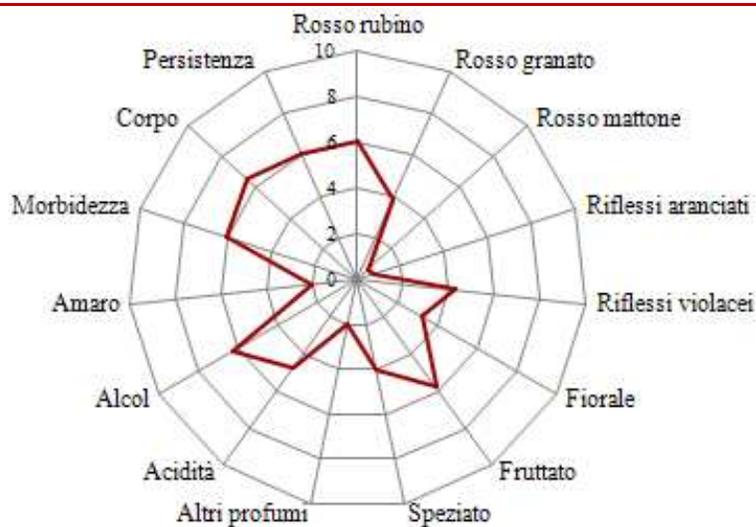
Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	2,1
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	142,00
Peso medio acino (g)	1,46
Peso legno potatura (g/ceppo)	595
Indice di Ravaz	3,52

PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,6
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,28
	Ac. Tartarico (g/l)	7,00
	Ac. Malico (g/l)	2,72
VINO	Antociani totali (mg/l)	290
	Polifenoli totali (mg/l)	2.530

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino intenso, violaceo ai bordi; profumo vinoso con intensi sentori fruttati (lampone, ribes, fragola) e speziati; alcolicità elevata (12.7 %), ottima struttura, acidità moderata (pH 3.60), buon equilibrio gustativo, persistente.