

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

Nizza Monferrato (AT)

I-CVT 154

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-piccolo, cilindrico, abbastanza allungato, sovente alato, semi-spargolo
- ✿ Acino ellissoideale, medio-piccolo, pruinoso



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
---	---------------------

Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	2,0
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	126,00
Peso medio acino (g)	1,42
Peso legno potatura (g/ceppo)	582
Indice di Ravaz	3,43

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,4
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	7,10
	Ac. Tartarico (g/l)	6,86
	Ac. Malico (g/l)	2,75
VINO	Antociani totali (mg/l)	285
	Polifenoli totali (mg/l)	2.680

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino intenso, violaceo ai bordi; profumo vinoso con intensi sentori florali (rosa e viola) e fruttati (lampone); alcolicità elevata (13.0 %), ottima struttura, acidità moderata (pH 3.64), gusto equilibrato e armonico, molto persistente. Adatto anche a brevi periodi di invecchiamento.