

# FREISA N.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 19 del 24/01/2003

## Origine

Monteu Roero (CN)

I-VCR 3

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione                     | Rauscedo (PN), Monteu Roero (CN)     |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | -                                    |
| Periodo di osservazione        | 1998-2000                            |

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Leggermente precoce
- ✓ Vigoria più che media
- ✓ Produzione buona
- ✓ Assenza di colatura
- ✓ Buona la resistenza alla botrite

| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | II decade Aprile    |
| Fioritura                     | II decade Giugno    |
| Invaiaura                     | II decade Agosto    |
| Maturazione (*)               | I decade Ottobre    |

### ***IL GRAPPOLO***

- 🍇 Grappolo medio-grande
- 🍇 Acino medio



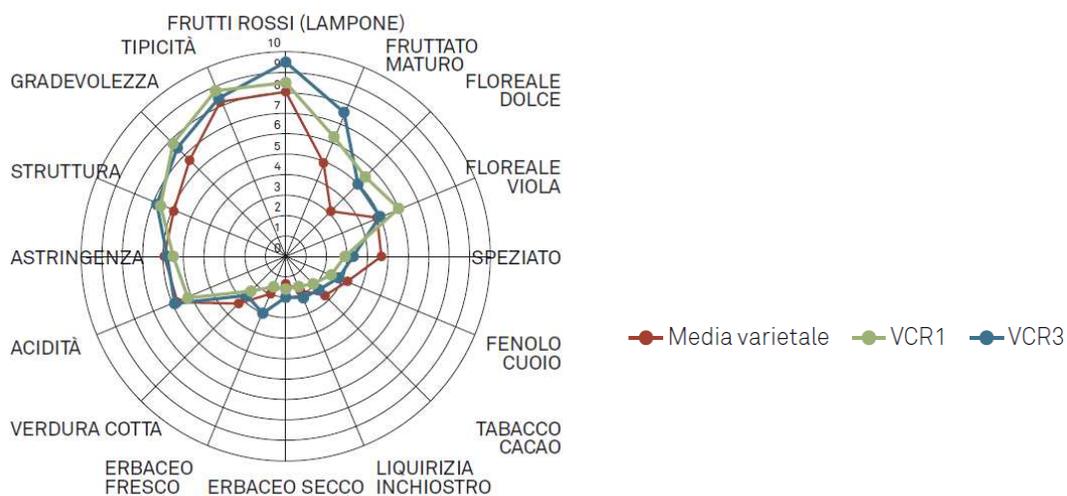
**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

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

| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | 1,44         |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 3,17         |
| Numero grappoli/ceppo                 | -            |
| Peso medio grappolo (g)               | 219,33       |
| Peso medio acino (g)                  | -            |
| Peso legno potatura (g/ceppo)         | -            |
| Indice di Ravaz                       | -            |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE (*)</b> |
|--------------|---------------------------------|------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (Babo)                 | 18,80            |
|              | pH                              | 3,27             |
|              | Acidità totale (g/l)            | 8,30             |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | -                |
|              | Ac. Malico (g/l)                | -                |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)         | -                |
|              | Polifenoli totali (mg/l)        | -                |

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone dà vini di media acidità e buona struttura e persistenza. Il profilo aromatico evidenzia note di frutti di bosco, in particolare lampone e rosa.

(\*) Dati medi relativi al triennio 1997-1999