



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 86 del 14/04/1999

Origine

Lavagno (VR)

I-ISV-CV 11

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	Pergola Veronese
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1979-1983

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione leggermente inferiore
- ✓ Contenuto zuccherino delle uve nettamente superiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività leggermente superiore

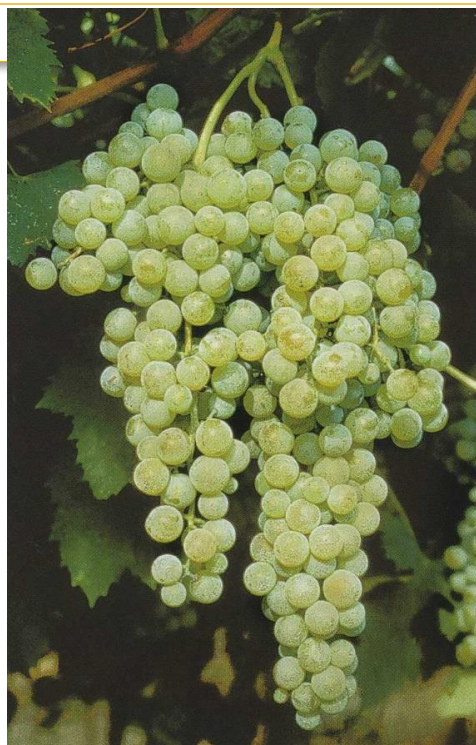
FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, lungo, con un'ala evidente, spargolo
- ✿ Acino medio, sferico; buccia di media consistenza, coriacea



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</i>	<i>CLONE</i>
<i>CRITTOGAMICHE (%)</i>	

Botrite	-
Oidio	-

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

Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	260
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

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

MOSTO

Zuccheri (Babo)	17,50
pH	3,15
Acidità totale (g/l)	6,80
Ac. Tartarico (g/l)	5,96
Ac. Malico (g/l)	1,99

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico; aroma leggero, non molto fruttato; sapore asciutto, fresco di acidità.