

NERELLO CAPPUCCIO N.

I-Regione Sicilia 13



Costitutore

Regione Siciliana – Assessorato Risorse Agricole e Alimentari

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Acireale (CT)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	C/da Biesina, Marsala (TP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4630
Periodo di osservazione	2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** leggermente più compatto e di peso medio inferiore
- ✓ Produzione inferiore
- ✓ Contenuto zuccherino, in polifenoli e in sostanze coloranti maggiore
- ✓ Buona tolleranza alle crittogame

FASE

EPOCA

FENOLOGICA

Germogliamento	Precoce
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo cilindrico-conico, di media lunghezza, mediamente compatto, alato; peduncolo poco visibile, erbaceo
- ✿ Acino medio, di forma sferoidale regolare; con sezione trasversale regolare; buccia consistente, pruinosa, di colore blu-nero



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

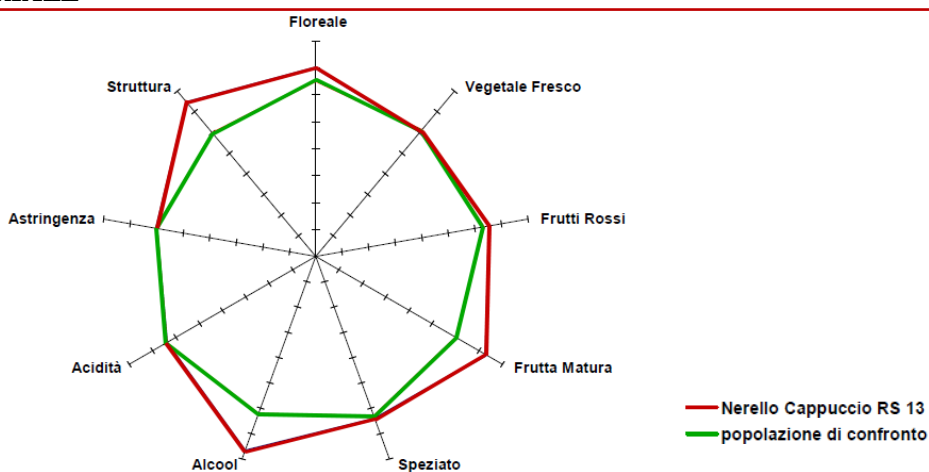
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale (*)	2,18
Produzione per ceppo (Kg)	2,62
Numero grappoli/ceppo	13,6
Peso medio grappolo (g)	191,67
Peso medio acino (g)	2,00
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,70
	pH	3,38
	Acidità totale (g/l)	5,65
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	395 (**)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.790 (**)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

Il clone fornisce un vino con una buona intensità colorante e un buon livello aromatico dove prevalgono le note fruttate. L'equilibrio complessivo è ottimo grazie anche alla buona tannicità e al buon equilibrio acido.

(*) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento

(**) Dati medi relativi al biennio 2008-2009