



Costitutore

Università degli Studi di Catania – Istituto di
Coltivazioni Arboree ed Istituto di Patologia Vegetale;
Cantina sperimentale di Milazzo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 24/07/2001

Origine

Nell'agro di Vulcano (Isole Eolie - ME)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	C/da Due Bagli (ME); Capo Milazzo (ME)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	2667
Periodo di osservazione	1993-1995

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

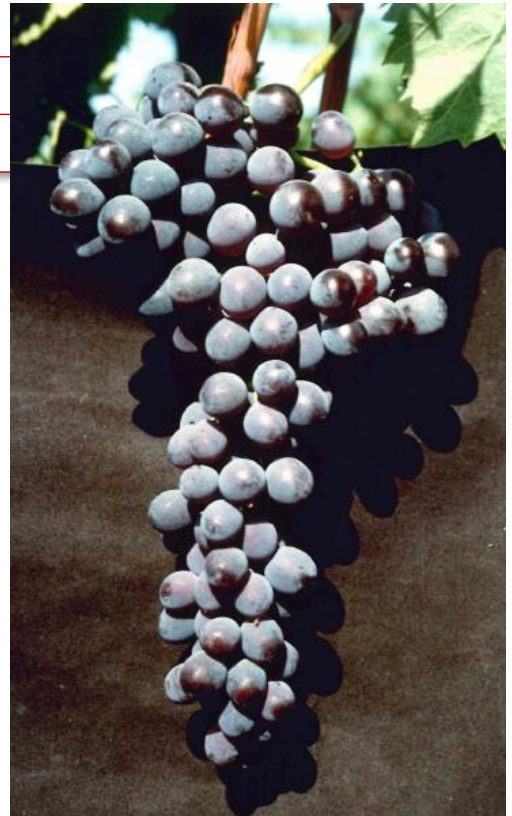
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività maggiore
- ✓ Assenza di fenomeni di colatura ed acinellatura
- ✓ Elevato contenuto in acido malico e tartarico

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (*)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo -
- 🍇 Acino -



(*) Il clone ha presentato una buona resistenza alle fitopatie più importanti in relazione alle annate di coltivazione.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (**)	CLONE (***)
Fertilità reale	1,71	1,68
Produzione per ceppo (Kg)	7,63	6,71
Numero grappoli/ceppo	16,8	14
Peso medio grappolo (g)	454	474,5
Peso medio acino (g)	3,92	3,93
Peso legno potatura (g/ceppo)	-	-
Indice di Ravaz	-	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)	CLONE (***)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,74	21,77
	pH	3,17	3,31
	Acidità totale (g/l)	7,59	6,59
	Ac. Tartarico (g/l)	4,65	4,92
	Ac. Malico (g/l)	2,32	2,37
VINO	Antociani totali (mg/l)	-	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal profumo delicato persistente, bouquet di buon livello, sapore tenuamente fruttato e comunque gradevole, secco, al gusto lievemente vellutato, sapido.

(**) Campo “Due Bagli”: giacitura piana, m. 5 s.l.m.; il terreno è di origine alluvionale, privo di calcare, profondo e fresco. Valori medi su 2 portinnesti adottati: il 140R e 1103P.

(***) Campo “Capo Milazzo”: terreno di medio impasto tendente all’argilloso, posto a circa 40 metri s.l.m., giacitura piana, assenza di calcare. Valori medi su 2 portinnesti adottati: il 140R e 1103P.