# PASCALE N.

**Costitutore**
Istituto Coltivazioni Arboree e Patologia Vegetale – Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Sassari

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**
G.U. n. 273 del 22/11/1994

**Origine**
Iglesias (CA)

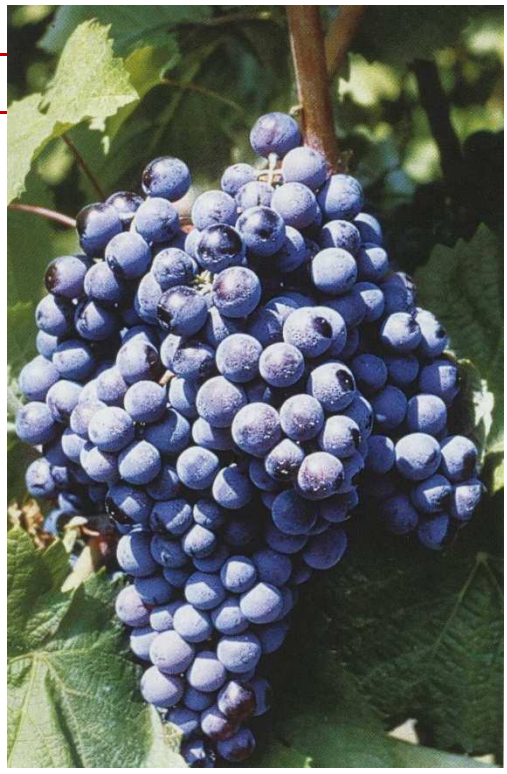
I-CAPVS 15

## *Campo di omologazione e confronto*

| | |
|---|---|
| Ubicazione | - |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | - |

## *Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione*

- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività medio-alta



| *Fase fenologica* | *Epoca* |
|---|---|
| Germogliamento | Medio |
| Fioritura | - |
| Invaiatura | - |
| Maturazione | Media |

### *Il Grappolo*

- Grappolo grande, cilindro-conico, semispargolo, spesso alato e piramidale
- Acino medio-grosso, rotondeggiante

| *CARATTERISTICHE PRODUTTIVE* | *CLONE* |
|---|---|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | - |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | - |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | *PARAMETRI ENOCHIMICI* | *CLONE* |
|---|---|---|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | - |
| | pH | - |
| | Acidità totale (g/l) | - |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

## *ANALISI SENSORIALE*

## *DESCRIZIONE ORGANOLETTICA*

Vino di colore rosso rubino intenso; aroma vinoso, caratteristico; sapore modestamente alcolico. Da uvaggio.