PERRICONE N.

Costitutore
Regione Siciliana – Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari (PA);
Vivaio Federico Paulsen – Centro Regionale per il Vivaismo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine
San Giovanni Gemini (AG)

I-Perricone Regione Sicilia 7

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	2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** e **acino** di peso medio significativamente inferiore; grappolo leggermente più spargolo

✓ Produzione inferiore

✓ Buona resistenza alle principali malattie crittogamiche

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

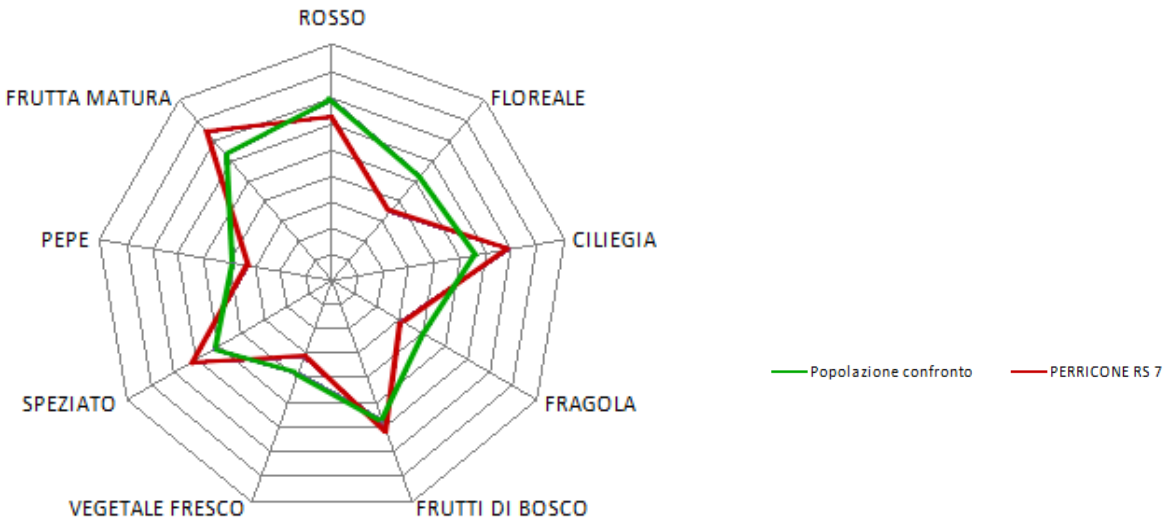
- Grappolo medio, di forma prevalentemente conica, a volte cilindrico, compatto, presenza di 1-2 ali
- Acino medio, di forma sferica schiacciato ai poli, con ombelico persistente; buccia abbastanza pruinosa, di colore blu-nero

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,92 (*)
Produzione per ceppo (Kg)	3,05
Numero grappoli/ceppo	11,7
Peso medio grappolo (g)	262
Peso medio acino (g)	2,31
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,83
	pH	3,43
	Acidità totale (g/l)	5,82
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	282,5 (**)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.120 (**)

ANALISI SENSORIALE



(*) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento.

(**) Dati medi relativi al biennio 2009 e 2010

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino di intensità media. All'olfatto il profumo risulta complesso e di elevata persistenza, caratterizzato dalle note di frutta matura e di ciliegia, accompagnate da note di spezie. Al gusto si presenta di buona struttura, equilibrato tra la componente alcolica e quella acidica e di elevata sapidità.