



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV);
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del
Friuli-Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 15/10/1991

Origine

Località Togliano, Torreano (UD)

I-ISV-F 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spilimbergo (PN); Buttrio (UD)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	2100
Periodo di osservazione	1983-1987

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente superiore e con minore colatura
- ✓ Fertilità delle gemme buona, inclusa quella basale
- ✓ Produttività superiore

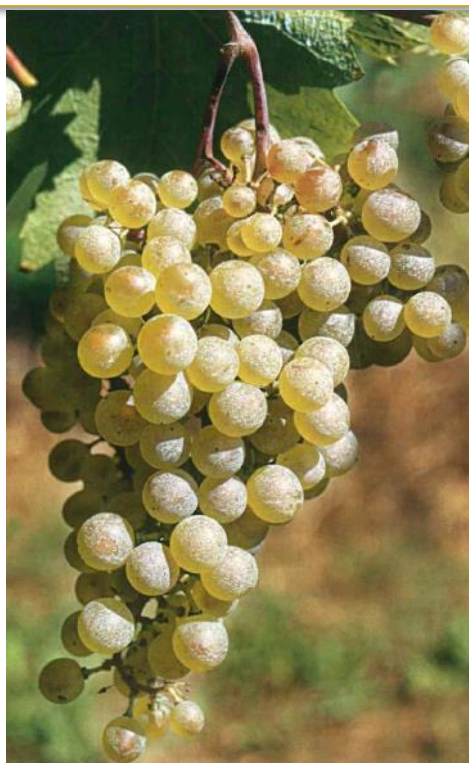
FASE FENOLOGICA

EPOCA

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, alato
- ✿ Acino medio, rotondeggiante



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</i>	<i>CLONE</i>
<i>CRITTOGAMICHE (%)</i>	
Botrite	-
Oidio	-

Botrite	-
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE</i>	<i>CLONE</i>
<i>PRODUTTIVE</i>	
Fertilità potenziale delle gemme	1,11
Produzione per ceppo (Kg)	3,20
Numero grappoli/ceppo	27,3
Peso medio grappolo (g)	117
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

Fertilità potenziale delle gemme	1,11
Produzione per ceppo (Kg)	3,20
Numero grappoli/ceppo	27,3
Peso medio grappolo (g)	117
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI</i>	<i>CLONE</i>
	<i>ENOCHIMICI</i>	
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,85
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	6,8
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,85
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	6,8
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico; profumo delicato; ampio, persistente, che ricorda i fiori spontanei dei prati; sapore dolce, in equilibrio con i profumi e con la struttura.