

# RONDINELLA N.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV);  
Comitato Vitivinicolo Veronese

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 300 del 31/10/1980

## Origine

Cavaion Veronese (VR)

I-ISV-CV 73

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	S. Giorgio in Salici (VR); S. Pietro in Cariano (VR)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	2100
Periodo di osservazione	1976-1978

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Buon equilibrio vegeto-produttivo
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione leggermente inferiore

### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	II decade Ottobre

### SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

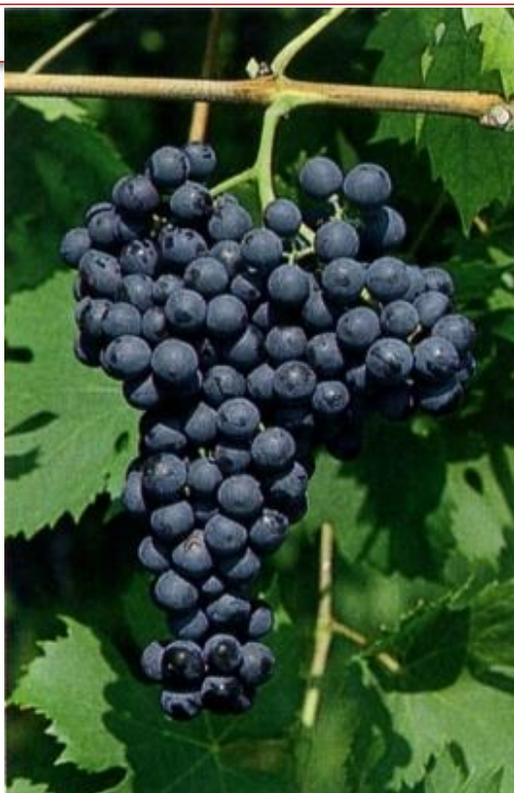
### CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	3,1
Oidio	-

### IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindro-piramidale, alato, tendenzialmente spargolo
- ✿ Acino medio, rotondeggiante



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,42
Produzione per ceppo (Kg)	16,0
Numero grappoli/ceppo	98,4
Peso medio grappolo (g)	162,5
Peso medio acino (g)	1,66
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<i><b>MOSTO</b></i>	Zuccheri (°Brix)	15,99
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	6,7
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<i><b>VINO</b></i>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rubino di media intensità; profumo gradevole, abbastanza intenso; sapore leggermente amarognolo, piacevole, acidità equilibrata, buona corposità.  
Da utilizzarsi in uvaggio. Ottimo per l'appassimento e per vini novelli.

---

### ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

---

Indicato per tutti gli ambienti veronesi dei vitigni rossi.