



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

Sgonico (TS)

I-ISV-F 2

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 dimensione e peso superiore
- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività superiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, mediamente compatto, alato
- ✿ Acino grosso, leggermente allungato, con buccia di colore nero intenso alla maturazione



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------------	---------------------

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE</i>	<i>CLONE</i>
-------------------------------	---------------------

PRODUTTIVE

Fertilità potenziale delle gemme	1,23
Produzione per ceppo (Kg)	8,9
Numero grappoli/ceppo	34,9
Peso medio grappolo (g)	255
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<i>PARAMETRI</i>	<i>CLONE</i>
-------------------------	---------------------

ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,31
	pH	2,90
	Acidità totale (g/l)	10,3
	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; profumo vinoso caratteristico, fragrante che ricorda la mora, il mirtillo e il ribes; al gusto risulta di corpo robusto.