

# UVA RARA N.

I - UR 2



## Costitutore

Università Cattolica del “Sacro Cuore”- Istituto di Frutti-Viticultura – Facoltà di Agraria sede di Piacenza; ERSAF – Regione Lombardia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

## Origine

Pietra de Giorgi (PV), Cigognola (PV), Canneto Pavese (PV)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Santa Giuletta (PV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	2849
Periodo di osservazione	2002-2004

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità da media a medio-alta
- ✓ Produttività elevata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

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

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, semispargolo
- 🍇 Acino medio



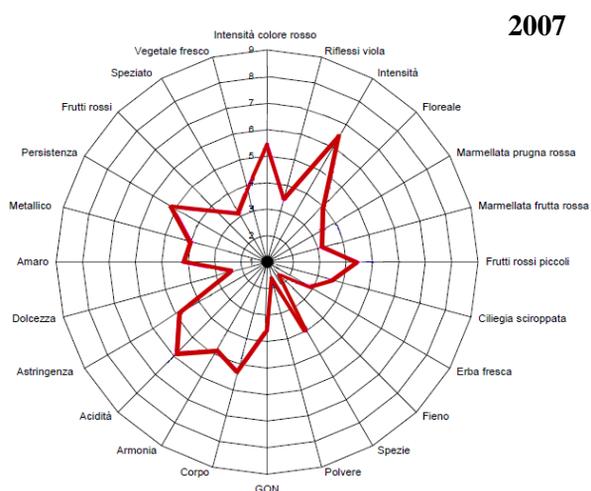
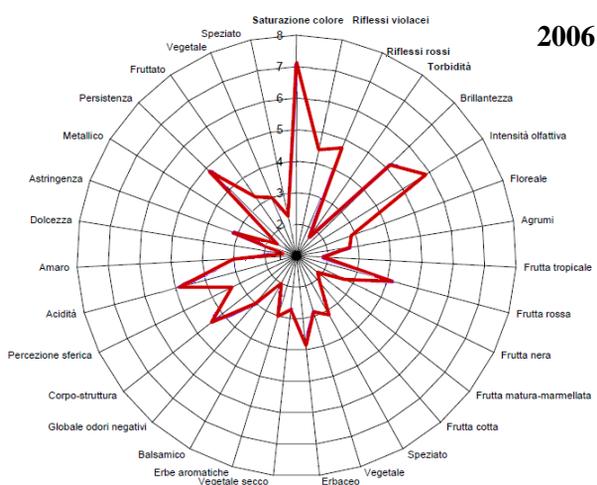
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,97
Produzione per ceppo (Kg)	7,95
Numero grappoli/ceppo	45
Peso medio grappolo (g)	176
Peso medio acino (g)	1,88
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------	--------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,98
	pH	3,44
	Acidità totale (g/l)	5,70
	Ac. Tartarico (g/l)	7,09
	Ac. Malico (g/l)	1,49
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

### ANALISI SENSORIALE (\*)



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone fornisce vini di colore tendente al rosso, poco acidi.

(\*) Valutazione sensoriale dei vini ottenuti dalle microvinificazioni eseguite nel biennio 2006-2007.

Nel diagramma a “radar” vengono indicate le congiungenti delle valutazioni raggiunte dai principali descrittori esaminati (in senso orario: visivi, olfattivi e gustativi).