



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Valdobbiadene (TV)

I-ISV-V 2

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Ubicazione                     | Spresiano (TV); Valdobbiadene (TV) |
| Forma di allevamento           | -                                  |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2100                               |
| Periodo di osservazione        | 1982-1985                          |

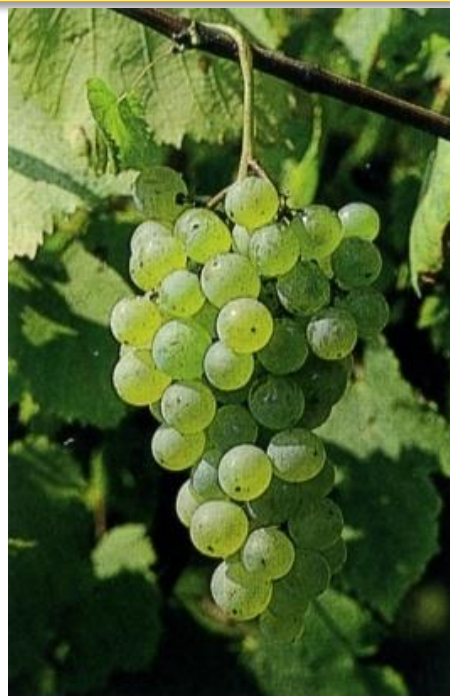
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** più piccolo
- ✓ **Acino** con buccia leggermente più consistente
- ✓ Fertilità media-superiore
- ✓ Produttività media

| FASE FENOLOGICA | EPOCA             |
|-----------------|-------------------|
| Germogliamento  | III decade Aprile |
| Fioritura       | II decade Giugno  |
| Invaiaura       | III decade Agosto |
| Maturazione     | I decade Ottobre  |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo tendenzialmente spargolo
- ✿ Acino medio, ellissoidale; buccia di un bel colore giallo paglierino



| <i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE<br/>CRITTOGAMICHE (%)</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|-------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------------------------------------------------------|---------------------|

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|----------------------------------------------|---------------------|
|----------------------------------------------|---------------------|

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Fertilità potenziale delle gemme | 1,55  |
| Produzione per ceppo (Kg)        | 9,4   |
| Numero grappoli/ceppo            | 52    |
| Peso medio grappolo (g)          | 180,8 |
| Peso medio acino (g)             | -     |
| Peso legno potatura (g/ceppo)    | -     |
| Indice di Ravaz                  | -     |

|  | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|----------------------------------------|---------------------|
|--|----------------------------------------|---------------------|

|              |                      |       |
|--------------|----------------------|-------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)     | 17,17 |
|              | pH                   | 3,01  |
|              | Acidità totale (g/l) | 9,10  |
|              | Ac. Tartarico (g/l)  | -     |
|              | Ac. Malico (g/l)     | -     |

## ***ANALISI SENSORIALE***

### ***DESCRIZIONE ORGAÑOLETTICA***

Vino di colore giallo paglierino scarico; vinificato in purezza risulta di buona qualità, fresco di acidità e di buon profumo, tipico e caratteristico della zona.  
Da utilizzarsi per la produzione di vini tranquilli o frizzanti.

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

Da utilizzare in terreni non troppo fertili, dove tende a compattare troppo il grappolo.