



Costitutore

Consorzio per la Valorizzazione dei Prodotti
Ortoflorovivaistici Veronesi, via Molinara 50,
Bussolengo 37012 (Verona).

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 39 del 16/02/2018

Origine Illasi, loc. Sorcé (VR)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Comune di Buttapietra (VR), loc. Bovolino.
Forma di allevamento	Guyot con sesto di impianto 2,8x1,0
Portinnesto e Testimone	Kober 5BB; I – ISV CV 2
Periodo di osservazione	2011-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

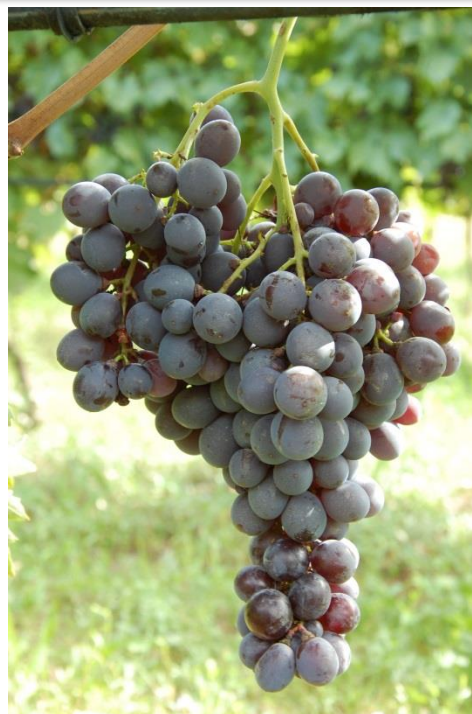
✓ Vigoria	Media
✓ Fertilità	Leggermente inferiore al testimone (Fertilità basale reale pari a 1)
✓ Produttività	Simile al testimone

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

IL GRAPPOLO

Grappolo con dimensioni inferiore rispetto al
testimone e buon grado di spargolicità.

Acino risulta di dimensioni inferiori al
testimone.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE (*)

Fertilità reale	1,31
Produzione per ceppo (Kg)	3,89
Peso medio grappolo (g)	316,1
Peso medio acino (g)	3,43
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,85
Indice di Ravaz	4,58

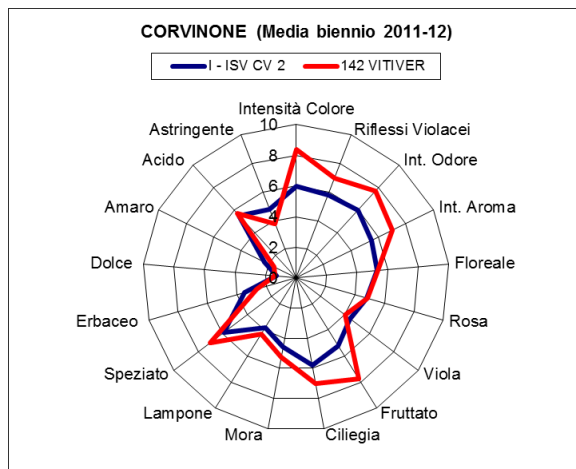
PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	21,31
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	7,32
	Ac. Tartarico (g/l)	4,13
	Ac. Malico (g/l)	2,15
VINO (**)	Antociani totali (mg/l)	207,5
	Polifenoli totali (mg/l)	-

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

L'accumulo zuccherino superiore rispetto al testimone e inferiore l'acidità complessiva. Nei confronti del testimone il vino è di colore più intenso e con un profilo sensoriale più interessante che evidenzia note fruttate e speziate.

Per la spargolicità dei grappoli risulta particolarmente idoneo all'appassimento.



(*)Dati medi del quadriennio di osservazione (**)Dati medi del biennio – 2011/2012