



Costitutore

CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n.16 del 21/01/2020

Origine

Conversano (Ba)

CRSFA – Regione
Puglia E613

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2010-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente inferiore rispetto allo standard
- ✓ Produzione leggermente superiore
- ✓ Buona la resistenza a marciumi

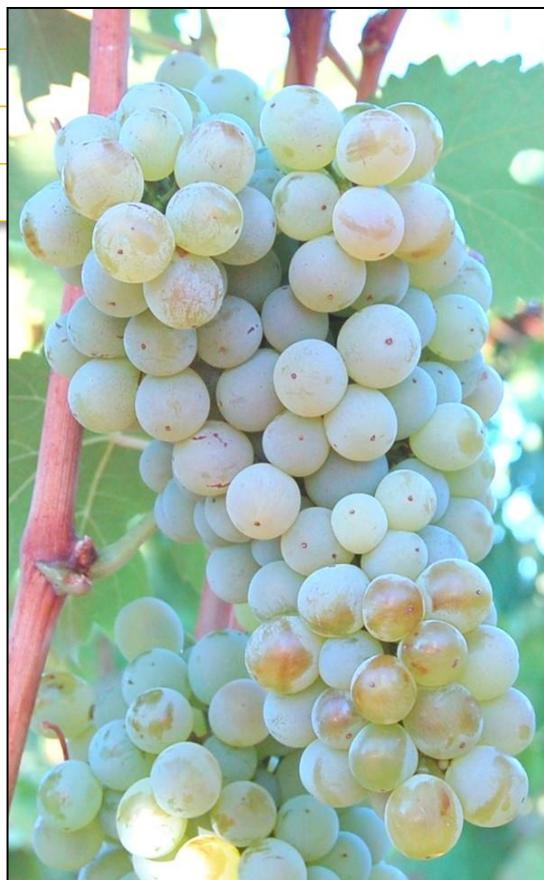
IL GRAPPOLO

🍇 Grappolo

Grappolo conico, composto da diverse ali, di discrete dimensioni e di media compattezza. Rispetto allo standard di riferimento, il grappolo presenta peso e dimensioni maggiori.

🍇 Acino

Acino di dimensioni medio-grandi, forma ovale, con buccia pruinosa ma non molto spessa, dal colore verde-giallastro e talvolta giallo-rossastro a completa maturità, con lenticelle evidenti. La polpa, succosa e abbastanza consistente. Rispetto allo standard di riferimento, ha dimensioni e peso medio leggermente superiori.



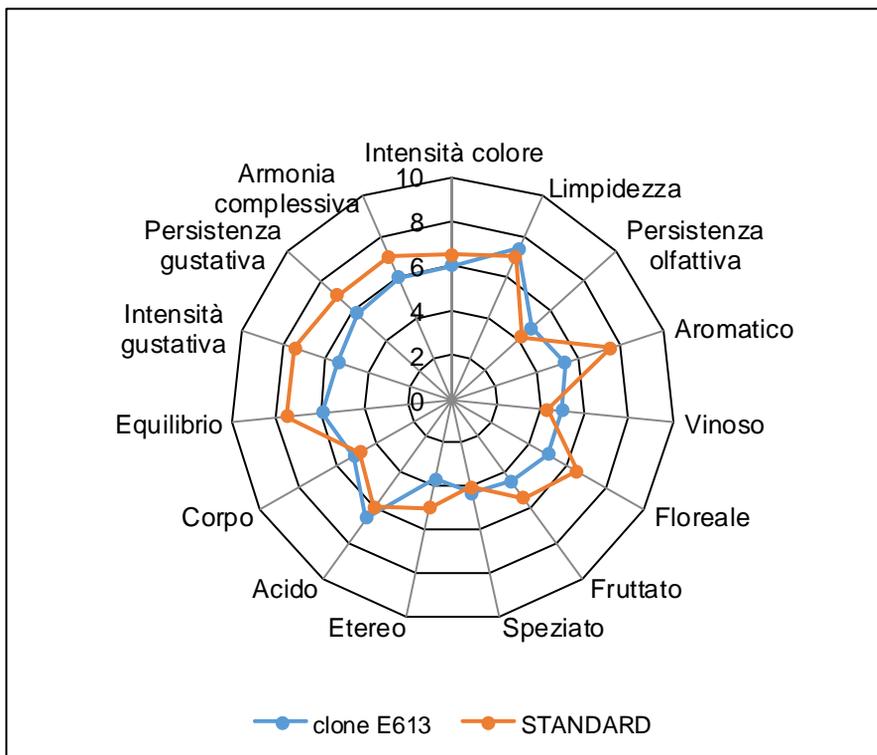
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio - I decade Giugno
Invaiaatura	II decade Agosto- III decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre- III decade Settembre

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	2,0
Produzione per ceppo (Kg)	5,02
Numero grappoli/ceppo	16,00
Peso medio grappolo (g)	314,2
Peso medio acino (g)	1,81
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,90
Indice di Ravaz	5,58

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (Brix)	22,35
	pH	3,52
	Acidità totale (g/l)	5,15
	Ac. Tartarico (g/l)	5,95
	Ac. Malico (g/l)	1,00

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, con riflessi verdolini, limpido, con intensità olfattiva caratterizzata da note floreali di violetta, gelsomino e lievi sentori fruttati di uva passa albicocca, mandorla. Vino abbastanza equilibrato ed armonico con un'acidità più sostenuta rispetto allo standard di riferimento.