

# MARCHIONE B.



## Costitutore

CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Alberobello (Ba)

CRSFA – Regione  
Puglia F16

## 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 elevata
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Produzione superiore
- ✓ Buona la resistenza

## IL GRAPPOLO

### 🍇 Grappolo

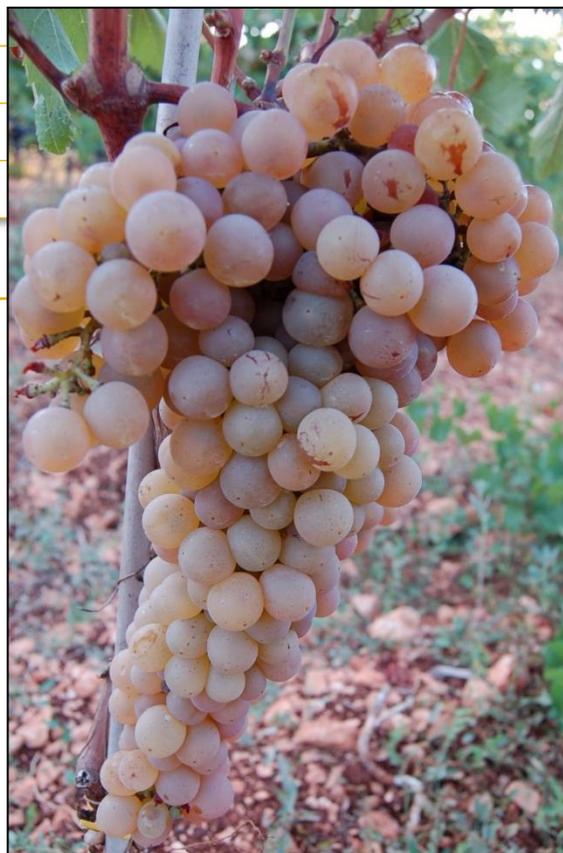
Conico, allungato, semplice, mediamente compatto

Rispetto allo standard di riferimento il grappolo presenta peso e dimensioni maggiori.

### 🍇 Acino

Medio-grande, ellittico, con buccia lucida e spessa, dal caratteristico colore rosa intenso.

Rispetto allo standard di riferimento, ha dimensioni e peso medio maggiori.

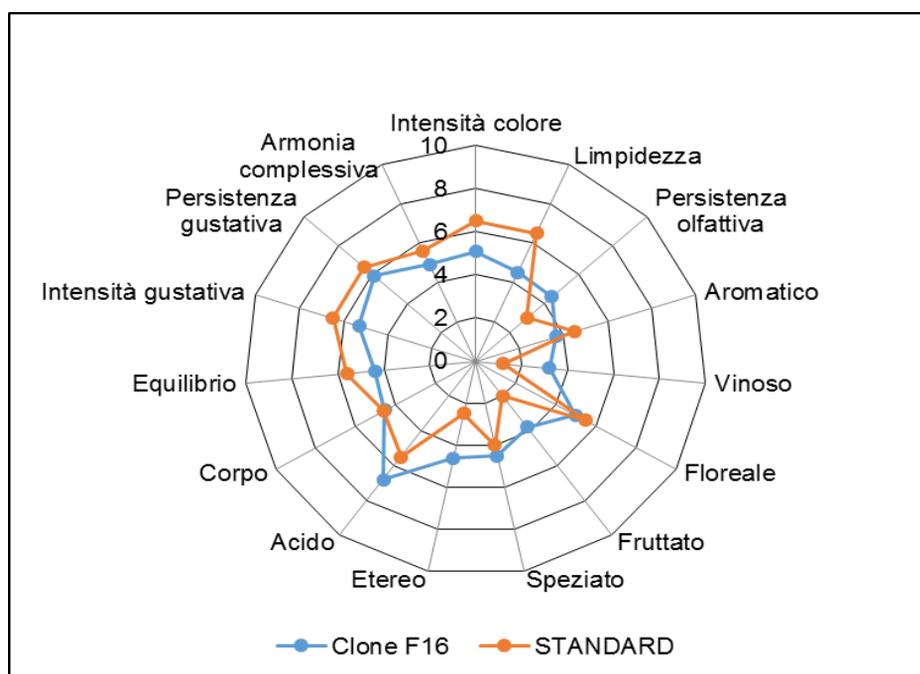


<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre- I decade Ottobre

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

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,81
Produzione per ceppo (Kg)	7,84
Numero grappoli/ceppo	14,5
Peso medio grappolo (g)	541
Peso medio acino (g)	231,8
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,03
Indice di Ravaz	7,61

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	17,43
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	6,98
	Ac. Tartarico (g/l)	5,97
	Ac. Malico (g/l)	1,58



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, con riflessi dorati e caratterizzato da una complessità olfattiva più elevata rispetto allo standard. Spiccano infatti più intense le note floreali di gelsomino con sentori evidenti di mela e albicocca. Vino con buona persistenza gustativa, grazie alla sua buona acidità e componenti aromatiche, sembra indicato per la produzione di vini monovarietali secchi, vini base spumante o ancora in uvaggio per incrementare/differenziare la complessità aromatica e migliorare le caratteristiche sensoriali dei vini bianchi della Valle d'Itria.