

**Costitutore**

CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Martina Franca (Ta)

CRSFA – Regione
Puglia C79

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 buona
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produzione leggermente superiore
- ✓ Buona la resistenza

IL GRAPPOLO**🍇 Grappolo**

Conico, mediamente compatto, alato, di grandezza medio grande.

Rispetto allo standard di riferimento, il grappolo è leggermente più lungo, e di media compattezza.

🍇 Acino

Ellissoidale, di colore verde-giallo uniforme. Polpa non carnosa e buccia consistente. La polpa è succosa e acida.

Rispetto allo standard di riferimento presenta peso medio maggiore ed una colorazione più uniforme con polpa di media consistenza.



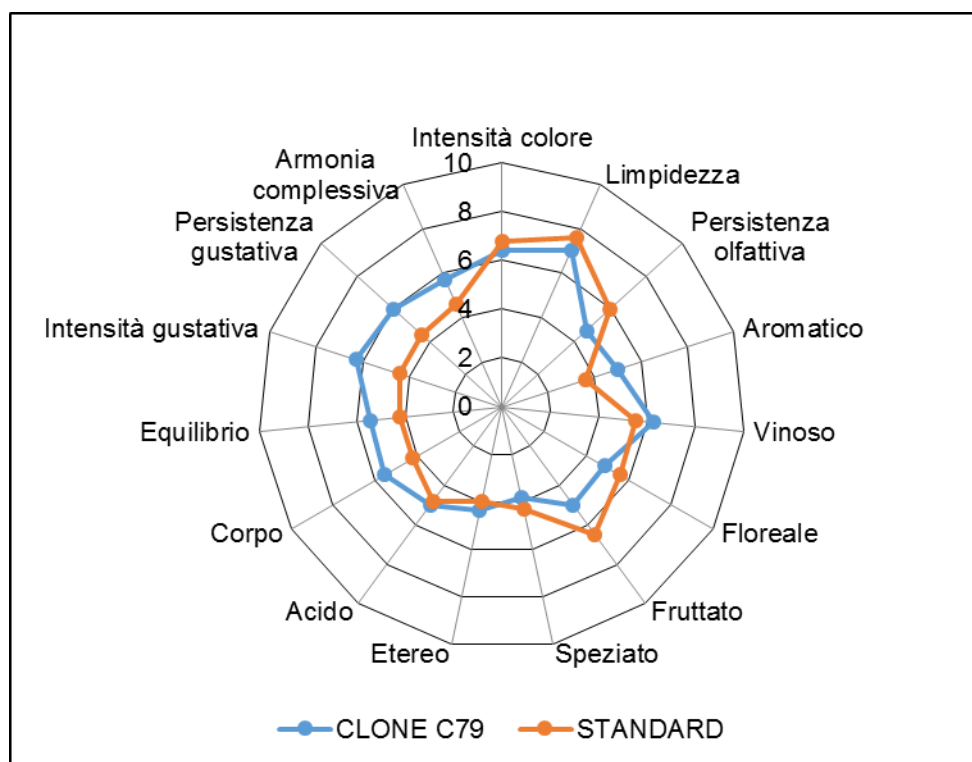
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre- I decade Ottobre

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,77
Produzione per ceppo (Kg)	10,16
Numero grappoli/ceppo	286,6
Peso medio grappolo (g)	677,8
Peso medio acino (g)	2,06
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,10
Indice di Ravaz	9,23

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,81
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	7,15
	Ac. Tartarico (g/l)	8,45
	Ac. Malico (g/l)	2,83

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Discreta complessità aromatica, con prevalenza di note floreali di gelsomino e fruttate di mela, pesca bianca e sentori speziati di vaniglia. Rispetto allo standard di riferimento, il vino presenta maggiore complessità aromatica, un buon equilibrio, intensità e persistenza gustativa.