

SOMARELLO ROSSO N.



Costitutore

Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura "Basile Caramia"; Istituto di Virologia Vegetale, CNR - Unità Operativa di Bari; Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Biologia e Chimica Agroforestale (DiBCA); Regione Puglia - Assessorato Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Ruvo di Puglia (BA)

I-CRSA - Regione
Puglia D 282

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Media resistenza ai marciumi del grappolo
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività ottima

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre - I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grosso, molto allungato, mediamente compatto, spesso con 1-2 ali
- ✿ Acino medio, sferoide, con ombelico prominente e persistente; buccia lucida, mediamente spessa, coriacea, pruinosa, di colore rosso uniformemente distribuito; polpa carnosa e succosa, leggermente aromatica

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (*)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE

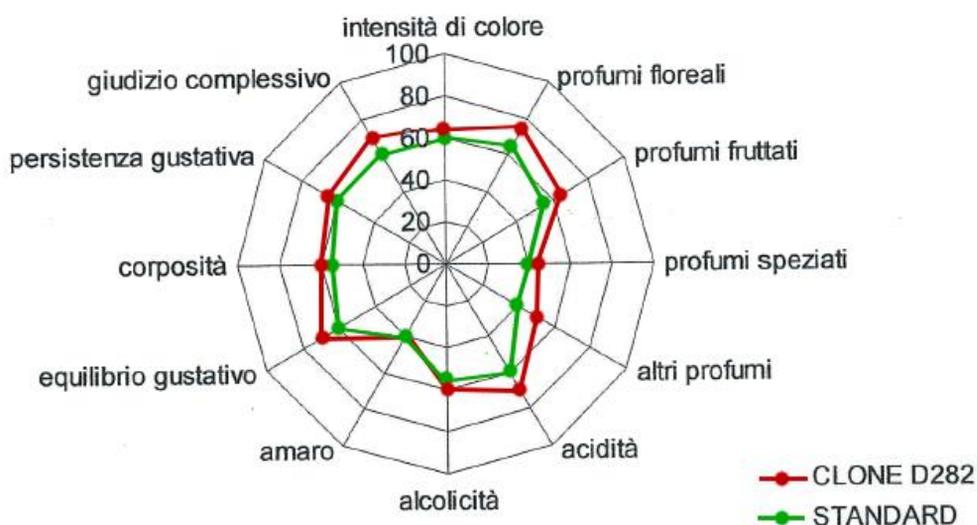
PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,5
Produzione per ceppo (Kg)	4,7
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	260
Peso medio acino (g)	1,8
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.210
Indice di Ravaz	3,88

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,87
	pH	3,44
	Acidità totale (g/l)	5,48
	Ac. Tartarico (g/l)	5,36
	Ac. Malico (g/l)	0,35
VINO	Antociani totali (mg/l)	46,85
	Polifenoli totali (mg/l)	1.333,4

ANALISI SENSORIALE



(*) Riguardo la suscettibilità alle principali malattie fungine (oidio, peronospora e muffa grigia) il clone non si è differenziato significativamente dalla popolazione standard di confronto; ha quindi mostrato normale suscettibilità a peronospora e oidio, ma una media resistenza ai marciumi del grappolo.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di un bel colore rosa chiaretto brillante (vinificato in rosso), con una buona complessità aromatica, con note floreali accompagnate da note fruttate. Rispetto allo standard si apprezzano leggeri miglioramenti nel grado alcolico, acidità, colore, intensità degli aromi ed equilibrio gustativo.