



Costitutore

Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura “Basile Caramia”; Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante – CNR, Unità di Grugliasco (TO) (già Istituto di Virologia Vegetale); Università degli Studi di Bari – DPPMA

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 194 del 20/08/2008

Origine

In agro di Palagianò (TA)

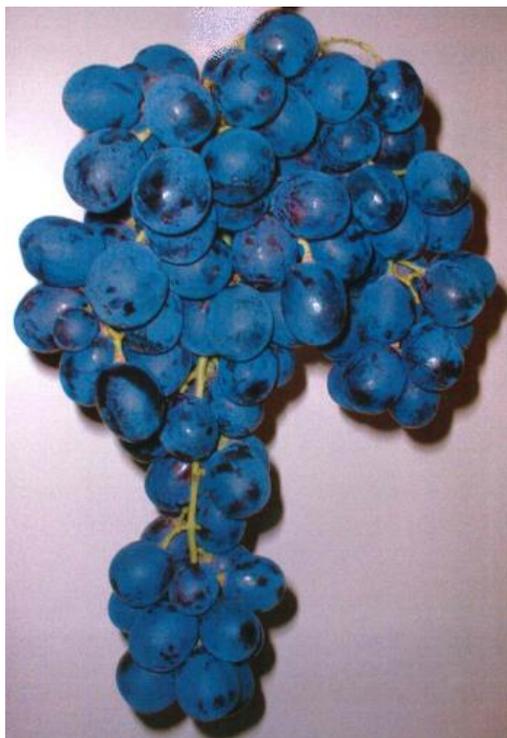
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Conca d'oro, Palagianò (TA)
Forma di allevamento	Tendone a doppio impalco (protetto con rete antigrandine)
Portinnesto	157.11 C e 779 P
Sesto e Densità di impianto	2,5m x 2,5m – 1600 (ceppi/ha)
Periodo di osservazione	2001-2004
Testimone di riferimento	Standard varietale

IL GRAPPOLO

Grande, a volte cilindrico, altre conico-piramidale, tendenzialmente spargolo.

- **ACINO:** molto grosso, ovale; buccia consistente, di colore nero-violaceo uniforme in condizioni di perfetta maturazione; polpa croccante, di sapore neutro; pedicello medio-lungo e saldo.
- **VINACCIOLI:** globosi, in numero di 3-4.



CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente superiore
- ✓ **Acino** con colorazione della buccia intensa e uniforme fino all'attaccatura del pedicello
- ✓ Fertilità superiore ed uniformemente distribuita lungo il capo a frutto
- ✓ Produttività elevata e costante, specialmente sul portinnesto 779P
- ✓ Acinellatura inferiore (4 %)

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	01 - 10/04 (medio-tardiva)
Fioritura	20 - 25/05 (media)
Invaiaura	15 -20/07 (media)
Maturazione	01 -10/09 (media)

<i>PARAMETRI PRODUTTIVI E AGRONOMICI</i>	<i>CLONE (*)</i>	<i>PARAMETRI ANALITICI E TECNOLOGICI DELL'ACINO</i>	<i>CLONE (*)</i>
Fertilità reale	1,56	Zuccheri (°Brix)	15,2
Produzione (Kg/ceppo)	17,05	pH	3,8
N° grappoli/ceppo	24	Acidità totale (g/l)	13,45
Peso medio grappolo (g)	710	Grado di spedicellamento	650
Peso medio acino (g)	7,9	(gr)	
Peso legno potatura	3.350	Forza di schiacciamento	2.200
(g/ceppo)		(gr/cm ²)	
Indice di Ravaz	5,05		

TECNICHE COLTURALI E ADATTAMENTO A CONDIZIONI PEDO-AMBIENTALI

Il clone produce, naturalmente e senza ricorrere al diradamento, grappoli esteticamente pregevoli per le dimensioni e per l'uniformità di pezzatura delle bacche.

RESISTENZE E/O SENSIBILITÀ AGLI AGENTI BIOTICI ED ABIOTICI

Riguardo la suscettibilità alle principali malattie fungine (oidio, peronospora e muffa grigia) il clone non si è differenziato significativamente dalla popolazione standard di confronto.

UTILIZZAZIONE

Per il consumo fresco.

Il clone si è distinto per le eccellenti qualità organolettiche del frutto con polpa molto dura, croccante e zuccherina.

(*) Media del clone sui due portinnesti.