

VARIETÀ FREISA N.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale – Unità di Grugliasco (TO)
(già Centro Studio Miglioramento Genetico e Biologia
della Vite). Responsabile selezione: F. Mannini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

Nizza M.to (AT)

I-CVT 157

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Ubicazione | Castelnuovo Don Bosco (AT) |
| Forma di allevamento | Controspalliera potata a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4500 |
| Periodo di osservazione | 2002-2005 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

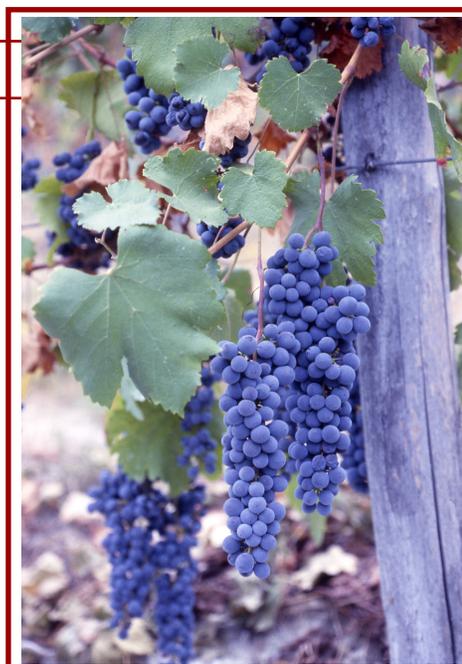
Grappolo: medio-grande, cilindrico, allungato, talora con ala pedunculata, spargolo

Acino: ellissoidale, medio-piccolo, pruinoso

Vigoria: media

Fertilità: medio-elevata

Produttività: medio-elevata



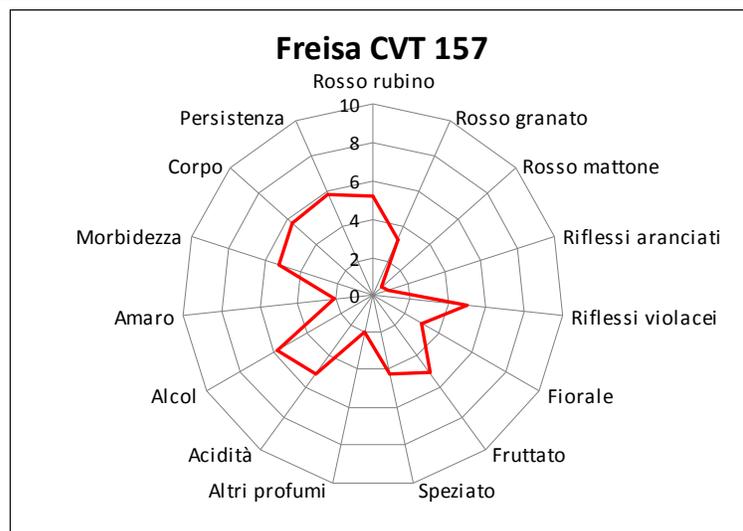
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | Medio |
| Fioritura | Media |
| Invaiaatura | Media |
| Maturazione | Media |

| <i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Botrite | Moderata |
| Oidio | Media |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1.60 |
| Produzione per ceppo (kg) | 2.40 |
| Numero grappoli/ceppo | 16 |
| Peso medio grappolo (g) | 150 |
| Peso medio acino (g) | 1.48 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 400 |
| Indice di Ravaz | 6.0 |

| | <i>PARAMETRI ENOCIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|---------------------------------------|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 21.2 |
| | pH | 3.04 |
| | Acidità totale (g/l) | 11.65 |
| | Ac. tartarico (g/l) | 5.90 |
| VINO | Ac. malico (g/l) | 5.42 |
| | Antociani totali (mg/l) | 161 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2.090 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino non molto intenso ma vivace; profumo vinoso con intensi sentori fruttati (lampone) e speziati; buona alcolicità (12.2%) e struttura, idonea acidità (pH 3.45), gusto armonico, malgrado una leggera tannicità, e persistente.