

# 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

Chieri (TO)

I-CVIT 177

## 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-piccolo, cilindrico, non molto lungo, in genere senza ali, spargolo

**Acino:** ellissoidale, medio, pruinoso, pedicelli e cercine rossi o rosati

**Vigoria:** medio-elevata

**Fertilità:** moderata

**Produttività:** moderata



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

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

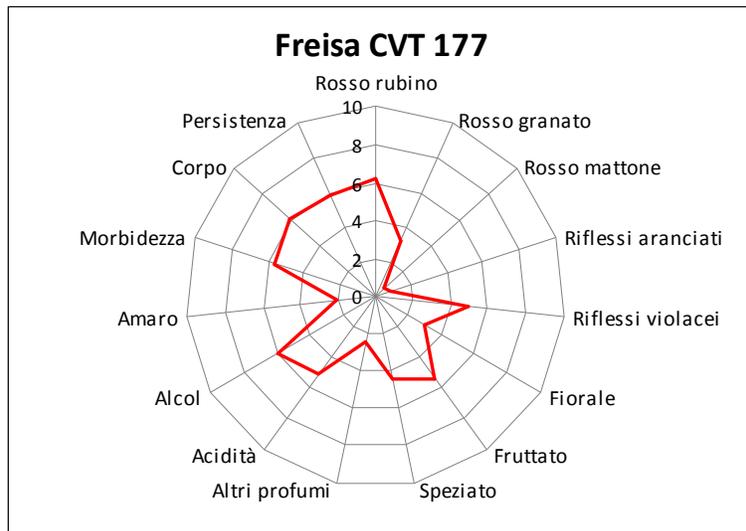
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1.30</b>
Produzione per ceppo (kg)	<b>1.82</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>14</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>131</b>
Peso medio acino (g)	<b>1.60</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>460</b>
Indice di Ravaz	<b>3.95</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>21.9</b>
	pH	<b>3.06</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>12.15</b>
	Ac. tartarico (g/l)	<b>5.90</b>
<b>VINO</b>	Ac. malico (g/l)	<b>5.42</b>
	Antociani totali (mg/l)	<b>165</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>2.080</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino dal colore rosso rubino vivace; profumo vinoso con intensi sentori fruttati (lampone, ribes) e speziati; buon equilibrio tra i componenti del gusto: alcol (12.3%), struttura e acidità (pH 3.50).