

VARIETÀ CILIEGIOLO N.



Costitutori

Università degli Studi di Bari e Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo-Abruzzo
(Ref. M. Odoardi – A. Iezzi)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26 giugno 2009.

Origine

Abruzzo, comune di Ari (CH)

I-UBA-RA CI 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Agri di Casacanditella (CH) - Vittorito (AQ)
Forma di allevamento	Spalliera Potata a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.666
Periodo di osservazione	2003 - 2007 e successivi

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: di taglia medio - grande, pochissimo superiore alla media, forma cilindrico - conica, spesso alato, più spargolo della media varietale. Peduncolo di media lunghezza, di colore verde.

Acino: di colore blu - nero, molto pruinoso, grande, di forma rotonda, con vinaccioli, nella media varietale.

Vigoria: leggermente superiore alla media

Fertilità: media e in linea con quella varietale

Produttività: inferiore alla media varietale

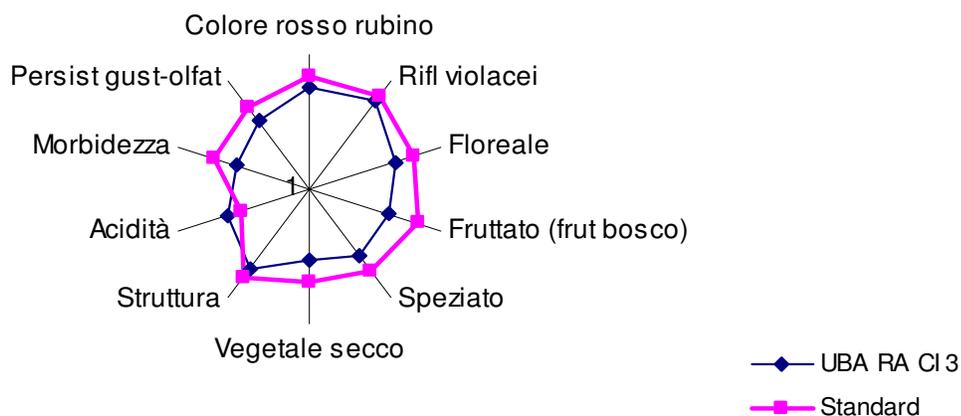


<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	08/04 Medio-Precoce
Fioritura	03/06 Media
Invaiatura	29/07 Media
Maturazione	18/09 Media

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Meno media varietale (2%)
Oidio	Nella media varietale (5%)

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,24
Produzione per ceppo (Kg)	6,50
Numero grappoli/ceppo	18,56
Peso medio grappolo (g)	350
Peso medio acino (g)	3
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.360
Indice di Ravaz	4,78

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
VINO MOSTO	Zuccheri (° Brix)	12,60
	pH	3,70
	Acidità totale (g/l)	5,54
	Ac. Tartarico (g/l)	5,59
	Ac. Malico (g/l)	1,84
	Antociani totali (mg/l)	468,66
	Polifenoli totali (mg/l)	1.188



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le caratteristiche enologiche del clone sono buone e superiori a quelle dello standard di riferimento. I vini sono alcolici, caratterizzati da un buon valore di estratto netto (25,5 g/l) e da una discreta dotazione polifenolica, oltreché dotati di buon contenuto antocianico. Questi due parametri hanno superato quelli del test di riferimento rispettivamente del 23 % e 25 %. L'analisi sensoriale ha evidenziato un colore rosso rubino di media intensità, limpido, con riflessi violacei. Il bouquet è floreale, speziato, con buoni sentori di frutti di bosco, vegetale secco, erbaceo. Al palato i vini si presentano sapidi, di buona struttura, e con medi livelli di persistenza, acidità e astringenza. Buona la persistenza.