

VARIETÀ COCOCCIOLA B.



Costitutore

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 19 del 24 gennaio 2003.

Origine

Abruzzo, comune di Rocca S. Giovanni (CH).

I-UBA-RA CC 31

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Agro di Casacanditella (CH), Agro di Vittorito (AQ)
Forma di allevamento	Spalliera Potata a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.666
Periodo di osservazione	1998 – 2003 e successivi

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: grandezza inferiore alla media, conico poco cilindrico, medio, alato, più spargolo della media varietale, peduncolo medio.

Acino: medio-grande, rotondo, colore verde-giallo con leggerissime sfumature rosa.

Vigoria: buona e non eccessiva.

Fertilità: media.

Produttività: inferiore alla media varietale.



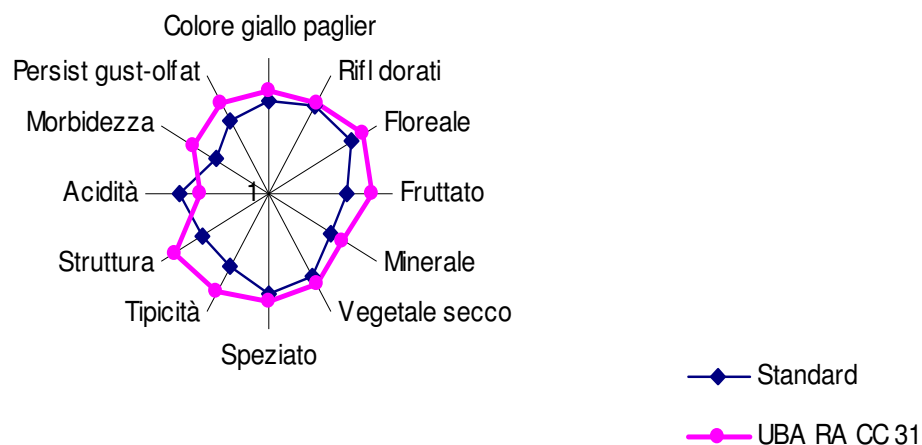
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	13/04 Medio-tardiva
Fioritura	08/06 Tardiva
Invasiatura	22/08 Tardiva
Maturazione	04/10 Medio-tardiva

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	6% Bassa
Oidio	10% Bassa

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale:	1,28
Produzione per ceppo (Kg):	5,32
Numero grappoli/ceppo:	18,80
Peso medio grappolo (g):	283
Peso medio acino (g):	3,48
Peso legno potatura (g/ceppo):	1.057
Indice di Ravaz:	5,06

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,12
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	6,72
	Ac. Tartarico (g/l)	6,26
	Ac. Malico (g/l)	2,21

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Pur con una buona produttività, comunque minore della media, le caratteristiche enologiche del clone sono piuttosto buone, superiori a quelle dello standard di riferimento, dal quale differiscono per maggiore tasso alcolico, minore acidità e maggiore estratto. I vini sono di colore giallo paglierino, con riflessi dorati, caratterizzati da buon estratto e dotazione polifenolica. L'analisi sensoriale ha evidenziato un complesso bouquet in cui spiccano i profumi floreali, fruttati, vegetale secco, con note speziate e tipiche. Al palato i vini si presentano ben strutturati, armonici e persistenti. Si prestano all'affinamento in legno.