

VARIETÀ MONICA N.



Costitutore

Agris Sardegna

Responsabile selezione: O. Graviano

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 179 del 2/08/1993

Origine

Sardegna, Sanluri (CA)

I-CFC 41

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Villasor (CA), pianura (40 m. s.l.m.) - Illorai (SS), pianura (250 m. s.l.m.)
Forma di allevamento	Controspalliera potatura Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.086
Periodo di osservazione	1986 - 1988

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio - grande, piramidale, alato, mediamente spargolo

Acino: medio - grosso, rotondeggiante

Vigoria: quasi media

Fertilità: superiore

Produttività: poco più di media



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Leggermente più tardivo
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

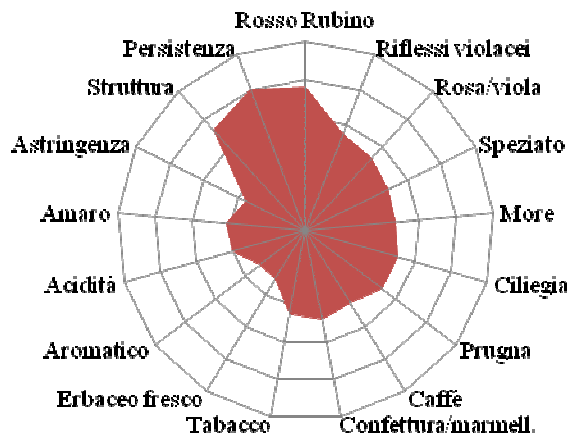
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Bassa
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,02
Produzione per ceppo (Kg)	3,9
Numero grappoli/ceppo	9
Peso medio grappolo (g)	373
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	900
Indice di Ravaz	4,33

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,24
	pH	3,60
	Acidità totale (g/l)	5,2
	Ac. Tartarico (g/l)	4,1
	Ac. Malico (g/l)	0,34
VINO	Antociani totali (mg/l)	186
	Polifenoli totali (mg/l)	1.439

ANALISI SENSORIALE

Monica CFC 41



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenibile dal clone **CFC 41** si presenta di colore rosso rubino, con riflessi violacei, aroma vinoso intenso, armonico, tipico, al gusto è di acidità contenuta e struttura media. Apporta morbidezza. Si presta ad un limitato invecchiamento.