

# MOLINARA N.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;  
Comitato Vitivinicolo Veronese

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. del 300 del 31/10/1980

## Origine

Quinto di Valpantena (VR)

I-ISV-CV 100

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	S. Giorgio in Salici (VR), S. Pietro in Cariano (VR)
Densità di impianto (ceppi/ha)	2100
Periodo di osservazione	1976-1978

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- ✓ Meno soggetto agli attacchi di marciume
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività buona

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	II decade Ottobre



## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo abbastanza compatto, grande, piramidale, alato
- ✚ Acino medio, rotondeggiante, buccia spessa

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità potenziale delle gemme	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	10,40
Peso medio grappolo (g)	197,20

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	17,60
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,00

---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore cerasuolo-rubino; aroma delicato e intenso; sapore caratteristico con acidità equilibrata, media corposità, gradevolmente amarognolo, sapido, gradevole.