

SCHIOPPETTINO N.



Costitutore

CRA- Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano;
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del
Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

Lucca

I-CRAVIT-ERSA
FVG 430

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** decisamente più spargolo e più piccolo
- ✓ Potenziale produttivo basso

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

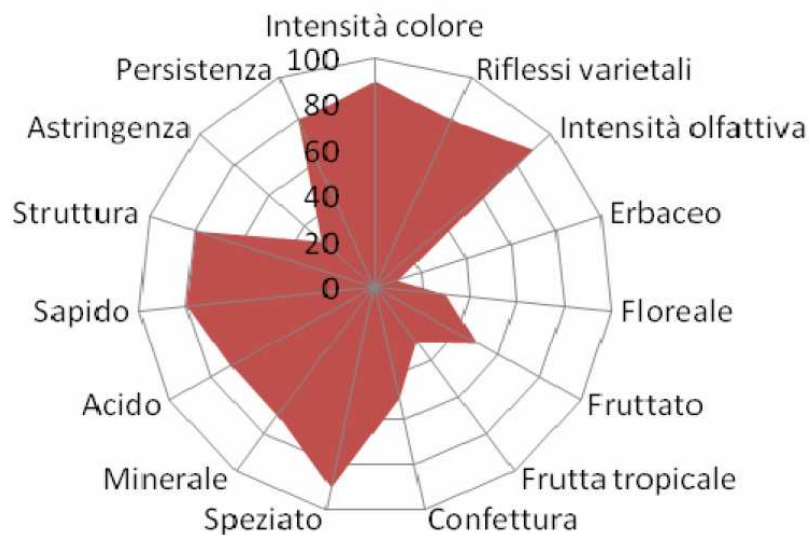
- ✿ Grappolo medio-piccolo, semispargolo, tendenzialmente cilindrico, spesso con piccola ala
- ✿ Acino medio, rotondo, buccia pruinosa, di colore blu scuro, di consistenza media



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,91
Produzione per ceppo (Kg)	2,70
Numero grappoli/ceppo	14,5
Peso medio grappolo (g)	183
Peso medio acino (g)	2,51
Peso legno potatura (g/ceppo)	870
Indice di Ravaz	3,10

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,56
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	6,9
	Ac. Tartarico (g/l)	5,07
	Ac. Malico (g/l)	4,05
VINO	Antociani totali (mg/l)	574
	Polifenoli totali (mg/l)	1.398

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si caratterizza per un corredo aromatico molto intenso e complesso in cui prevalgono le note speziate di pepe nero e di confettura con sensazioni meno intense floreali e minerali. A livello gustativo presenta una buona acidità, una media astringenza ed un ottimo corpo e persistenza.

Per queste sue caratteristiche si può considerare un clone miglioratore.