

VARIETÀ CILIEGIOLO N.



Costitutore

Dipartimento di Colture Arboree- Università di Bologna

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. 136 del 24/05/1976

Origine

Dozza Imolese (BO)

I-CL CAB 8

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Tebano (RA)
Forma di allevamento	Capovolto
Densità di impianto (ceppi/ha)	
Periodo di osservazione	1970 - 1975

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

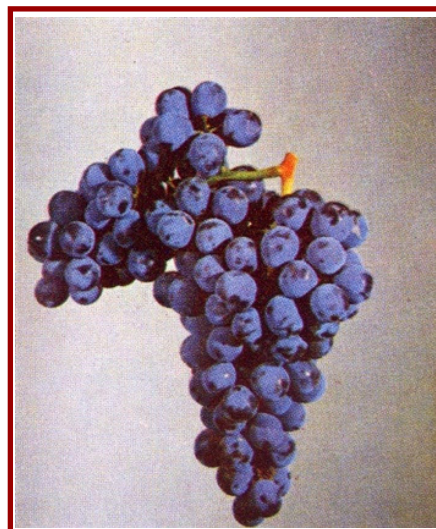
Grappolo medio, compatto, di forma conica semplice

Acino grosso e di forma ovoidale, irregolare, sezione trasversale e regolare, circolare, buccia spessa, coriacea consistente di colore bleu - nerastro, pruinosa

Vigoria elevata

Fertilità media

Produttività abbondante



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II° decade di Aprile
Fioritura	I° decade di Giugno
Invaiaatura	I° decade di Agosto
Maturazione	III° decade di Settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Medio - alta
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	
Peso medio acino (g)	
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,2
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	5,25
	Ac. Tartarico (g/l)	5,90
	Ac. Malico (g/l)	2,06
VINO	Antociani totali (mg/l)	
	Polifenoli totali (mg/l)	

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino indicato per novelli e vini d'annata; utilizzato in uvaggio con Sangiovese aggiunge profumi