

VARIETÀ FREISA N.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale – Unità di Grugliasco (TO) (già Centro Studio Miglioramento Genetico e Biologia della Vite). Responsabile selezione: F. Mannini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 295 del 19/12/1994

Origine

Asti

I-CVT 15

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Albugnano (AT)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4.500
Periodo di osservazione	1987 – 1991

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio-piccolo, cilindrico, allungato, ali molto corte, semi-spargolo

Acino: ellissoidale, medio-grande, pruinoso

Vigoria: moderata

Fertilità: media

Produttività: moderata



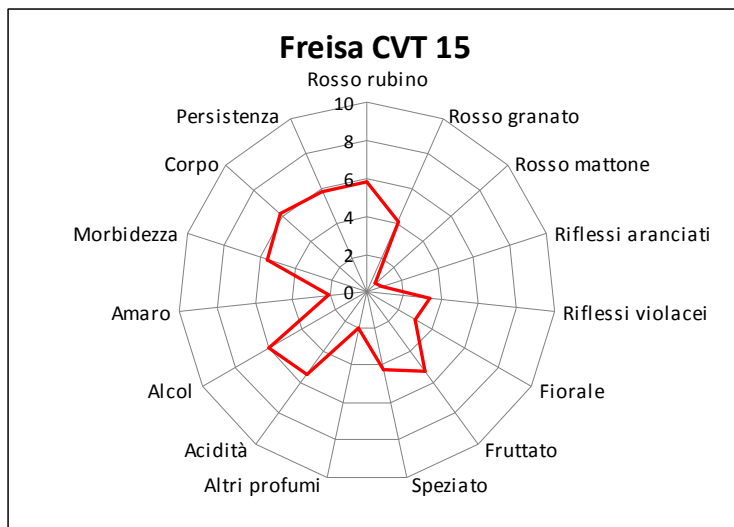
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaatura	Media
Maturazione	Media

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.48
Produzione per ceppo (Kg)	1.80
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	114
Peso medio acino (g)	1.71
Peso legno potatura (g/ceppo)	448
Indice di Ravaz	4.01

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21.3
	pH	3.26
	Acidità totale (g/l)	7.25
	Ac. tartarico (g/l)	7.05
VINO	Ac. malico (g/l)	2.72
	Antociani totali (mg/l)	270
	Polifenoli totali (mg/l)	2.650

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino intenso, profumi vinoso, ricco di sentori fruttati (ribes) e di spezie; buona alcolicità (12.2%), strutturato, idonea acidità (pH 3.37) leggermente superiore rispetto ad altri cloni CVT, buon equilibrio gustativo, persistente.