

# 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

Nizza M.to (AT)

I-CVT 154

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Albugnano (AT)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4500
Periodo di osservazione	1987-1991

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** medio - piccolo, cilindrico, abbastanza allungato, sovente alato, semi-spargolo

**Acino:** ellissoidale, medio - piccolo, pruinoso

**Vigoria:** medio - elevata

**Fertilità:** media

**Produttività:** media



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

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

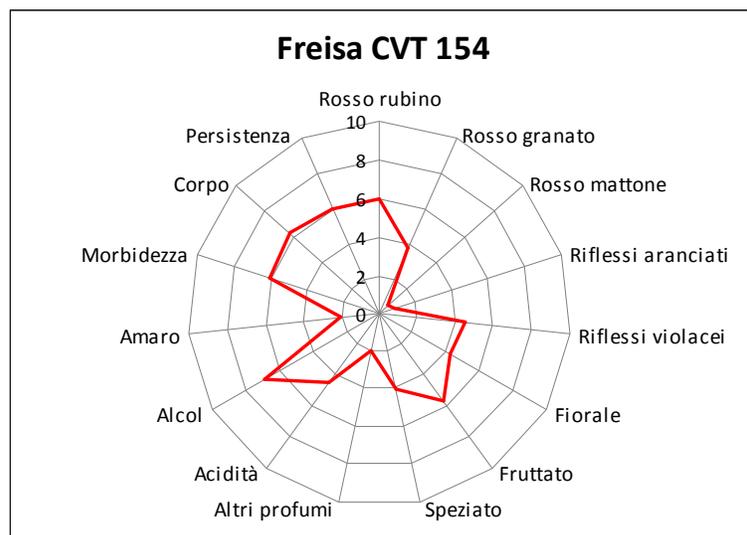
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1.40</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>2.0</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>17</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>126</b>
Peso medio acino (g)	<b>1.42</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>582</b>
Indice di Ravaz	<b>3.43</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>21.4</b>
	pH	<b>3.25</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>7.10</b>
	Ac. tartarico (g/l)	<b>6.86</b>
<b>VINO</b>	Ac. malico (g/l)	<b>2.75</b>
	Antociani totali (mg/l)	<b>285</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>2.680</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino dal colore rosso rubino intenso, violaceo ai bordi; profumo vinoso con intensi sentori florali (rosa e viola) e fruttati (lampone); alcolicità elevata (13.0%), ottima struttura, acidità moderata (pH 3.64), gusto equilibrato e armonico, molto persistente. Adatto anche a brevi periodi di invecchiamento.