

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 20

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-grande, cilindrico, allungato, ali molto corte, spargolo

Acino: ellissoidale, medio-piccolo, pruinoso

Vigoria: medio-elevata

Fertilità: media

Produttività: media



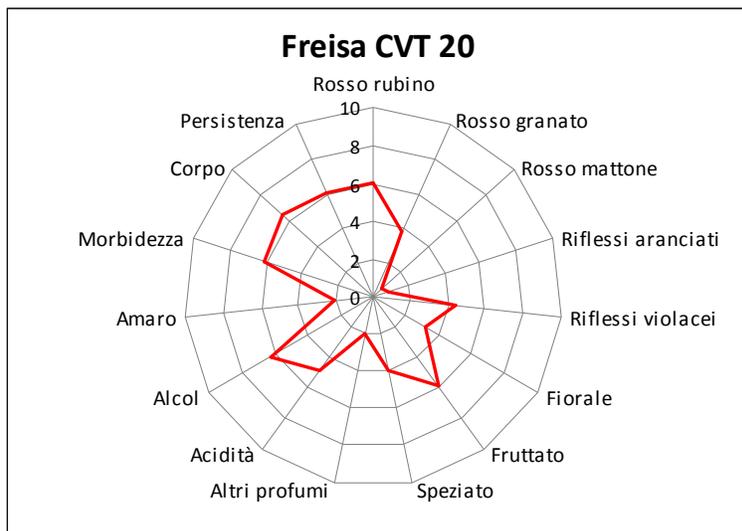
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.52
Produzione per ceppo (Kg)	2.1
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	142
Peso medio acino (g)	1.46
Peso legno potatura (g/ceppo)	595
Indice di Ravaz	3.52

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21.6
	pH	3.22
	Acidità totale (g/l)	7.28
	Ac. tartarico (g/l)	7.00
VINO	Ac. malico (g/l)	2.72
	Antociani totali (mg/l)	290
	Polifenoli totali (mg/l)	2.530

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino intenso, violaceo ai bordi; profumo vinoso con intensi sentori fruttati (lampone, ribes, fragola) e speziati; alcolicità elevata (12.7%), ottima struttura, acidità moderata (pH 3.60), buon equilibrio gustativo, persistente.