

# MOLINARA N.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;  
Comitato Vitivinicolo Veronese

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. del 300 del 31/10/1980

## Origine

Quinto di Valpantena (VR)

I-ISV-CV 100

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione                     | S. Giorgio in Salici (VR), S. Pietro in Cariano (VR) |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2100   |
| Periodo di osservazione        | 1976-1978  |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- ✓ Meno soggetto agli attacchi di marciume
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività buona

| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | III decade Aprile   |
| Fioritura                     | I decade Giugno     |
| Invaiatura                    | III decade Agosto   |
| Maturazione                   | II decade Ottobre   |



## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo abbastanza compatto, grande, piramidale, alato
- ✚ Acino medio, rotondeggiante, buccia spessa

| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| Fertilità potenziale delle gemme             | 1,25                |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | 10,40               |
| Peso medio grappolo (g)                      | 197,20              |

|              | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------|---------------------------------------|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)                     | 17,60               |
|              | pH                                    | 3,15                |
|              | Acidità totale (g/l)                  | 6,00                |

---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore cerasuolo-rubino; aroma delicato e intenso; sapore caratteristico con acidità equilibrata, media corposità, gradevolmente amarognolo, sapido, gradevole.