

Calabrese N

Origine : Sud de l'Italie (Sicile)



Ampélographie



Grande feuille entière à sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé. Dents longues et pointues. Faiblement velue.



Grappes petites à moyennes. Baies moyennes.



signe distinctif

Implantation

Bien adapté aux terroirs chauds et conditions méditerranéennes

Très bonne résistance à la sécheresse



Adapté CC

Viti

Débourrement : 2j. avant Grenache

Maturité : comme le Grenache

Port demi-érigé ; cépage NA

Sensible à l'oïdium

Potentiel de production élevé



moyen

Œno



Potentiel d'accumulation sucres très élevé

Acidité moyenne

Potentiel tannique fort

Cultivé en Sicile, et généralement vinifié en mélange. Permet d'obtenir des vins colorés, structurés, aptes au vieillissement



Intéressant en rosé

Arômes :

chocolat
cerises noires
cuir mûres

Sources

Institut Rhodanien : <https://institut-rhodanien.com/>
Pl@ntgrape : <https://plantgrape.plantnet-project.org/>
IFV, CA84, CA30, CA26, Pierre Galet

Réalisation

Viviane Bécart
Romain Lacroix