

MICHELE PALIERI

Obtenido por M. Palieri en Velletri, mediante cruce entre Alfonso Lavallée x Red Malaga.



Caracteres ampelográficos: pámpano de ápice expandido, sin vello y de color verde intenso, hojas apicales un poco plegadas, verdes con tonos bronceados, translúcidos. Hoja grande, pentalobulada-redondeada, borde liso, plano y sin vello. Seno peciolar en U con bordes sobrepuestos. Superficie inferior ligeramente sin vello. Racimo grande, cilíndrico-piramidal, alado, bastante suelto. Baya grande, ovalada y subovalada, medianamente resistente; piel pruinosa de color negro purpúreo; pulpa dura de sabor dulce, neutro.

Características fenológicas y agronómicas:

Época de brotación: media-tardía.

Época de maduración: media-tardía.

Vigor: elevado.

Fertilidad real: 1.00.

Producción: media-elevada.

Peso racimo: 600-800 g.

Peso baya: 9-10 g.

Pepitas: 2 por baya.

Contenido azúcar: 14-15%.

Acidez total: 6%.

PH: 3.5.

Resistencia al transporte: elevada.

Formación y poda: exige formas expandidas tipo parral, pérgola o lira. Resultan indispensables y prudentes operaciones en verde mediante poda, defoliación y eliminación de nietos para uniformar la coloración del racimo y formar la acumulación azucarina.

Sensibilidad a las enfermedades y adversidades: dentro de la norma. Presenta una evidente incompatibilidad con los portainjertos 140Ru, 779 P y Kober 5 BB.

Valoración cualitativa: racimo de buen aspecto, especialmente por su color negro purpúreo; ha encontrado una buena acogida en los mercados. Soporte bien el transporte.

Clones de próxima presentación a la homologación: Michele Palieri VCR 453.



Parral de Michele Palieri en Puglia

