

KERSUS®

Varietà a bacca bianca ottenuta dall'incrocio tra SK-00-1/7 e Pinot bianco (cod. UD. 109-052).



Caratteri ampelografici: foglia di dimensione medie, orbicolare con 1-3 lobi e seno peziolare a { o V. Grappolo di dimensioni medio-grandi, cilindrico, compatto con una o senza ali. Acino medio-piccolo, di forma sferoidale. La buccia è mediamente spessa con pruina media, di colore verde-dorato. La polpa è molle, di sapore neutro.

Epoca di germogliamento: mediamente precoce.

Epoca di fioritura: mediamente precoce.

Epoca di maturazione dell'uva: mediamente precoce.

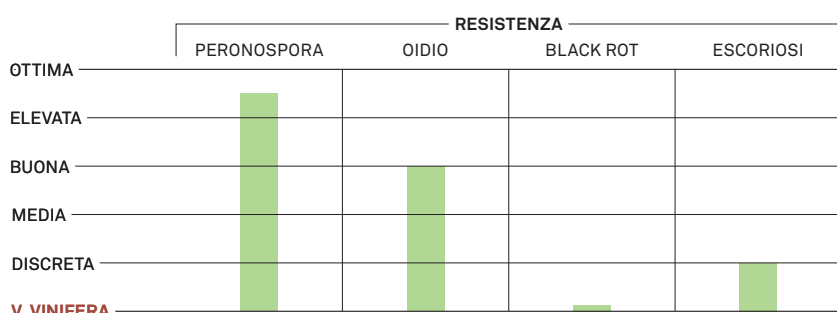
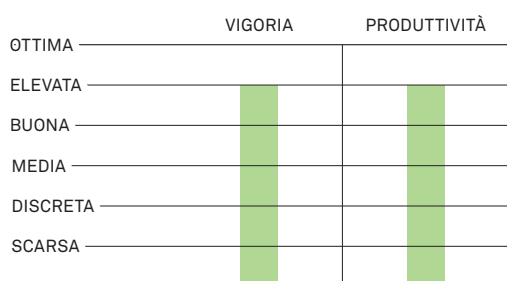
Produzione: elevata.

Attitudini colturali: vitigno di elevata vigoria con portamento della vegetazione semi-eretto.

Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento e potatura preferendo comunque i sistemi tipo Guyot.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: ottima resistenza alla Peronospora (Rpv 12) e buona resistenza all'oidio (Ren 3). Buona resistenza alle minime invernali fino a -20°C.

Potenziale enologico: a livello sensoriale il vino di Kersus® assomiglia allo Chardonnay con qualche nota di Pinot grigio. Il quadro aromatico presenta una elevata intensità di profumi floreali ed agrumati che sfociano nella frutta esotica. Si ottengono vini strutturati caratterizzati da intensi sentori fruttati dotati di notevole freschezza. Si presta alla produzione di vini da consumarsi giovani o con brevi periodi di affinamento.



ANALISI SENSORIALE

● KERSUS®

