

Fiche Technique Calabrese N

A partir d'observations réalisées au cours des millésimes 2021 à Aniane (34) et 2022 à Abeilhan (34) et Aniane

Pays d'origine: Italie
Région: Sicile (Calabre)
Classé: oui

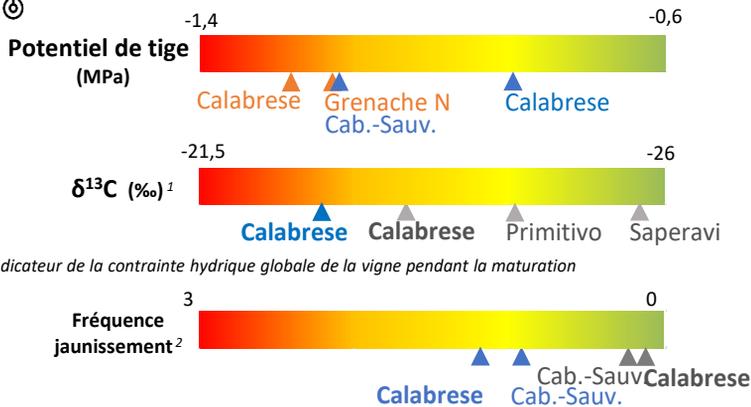
©Groupe ICV



Cépage d'adaptation au changement climatique



Sensibilité à la sécheresse: Faible à moyenne



¹ Indicateur de la contrainte hydrique globale de la vigne pendant la maturation

² Nombre de feuilles avec du jaunissement porté par 1 rameau à la véraison



Résilience au gel: Moyenne

Évaluée par le potentiel de remise à fruit post-gel



³ Nombre de grappes portées par 1 contre-bourgeon

Appellation de référence: Nero d'Avola Sicilia DOC

Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier:



ΔIH: +325°C
ΔIF: +3,7°C
ΔIS: -103mm

IH: Indice de Huglin
IF: Température minimale moyenne de Septembre
IS: bilan hydrique adapté de Riou

En Sicile, le climat est beaucoup plus chaud qu'à Montpellier, la sécheresse y est supérieure et les nuits de septembre bien plus chaudes.



- ❖ **Débourrement:** 6 jours après le Chasselas B
- ❖ **Maturité:** 3^{ème} époque



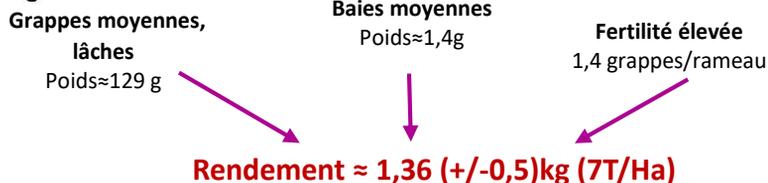
- ❖ Vigueur moyenne
- ❖ Port demi-érigé
- ❖ Grappes lâches

Légende :

Site d'Aniane (34) 2022
Site d'Abeilhan (34) 2022
Site d'Aniane (34) en 2021



Fertilité et rendement



⁴ Moyenne des données de Aniane (34) en 2021 et Abeilhan (34) en 2022

Caractéristiques des parcelles étudiées

Site	Abeilhan (34)	Aniane (34)
Date de plantation	2013	1999
Porte greffe	SO4	41B
Irrigation	non	non
Superficie plantation	0,4 ha	15 pieds
Mode de conduite	cordon	guyot simple
Nombre d'années d'observation	1	2



Sensibilité aux maladies

Observations à Aniane (34) en 2021

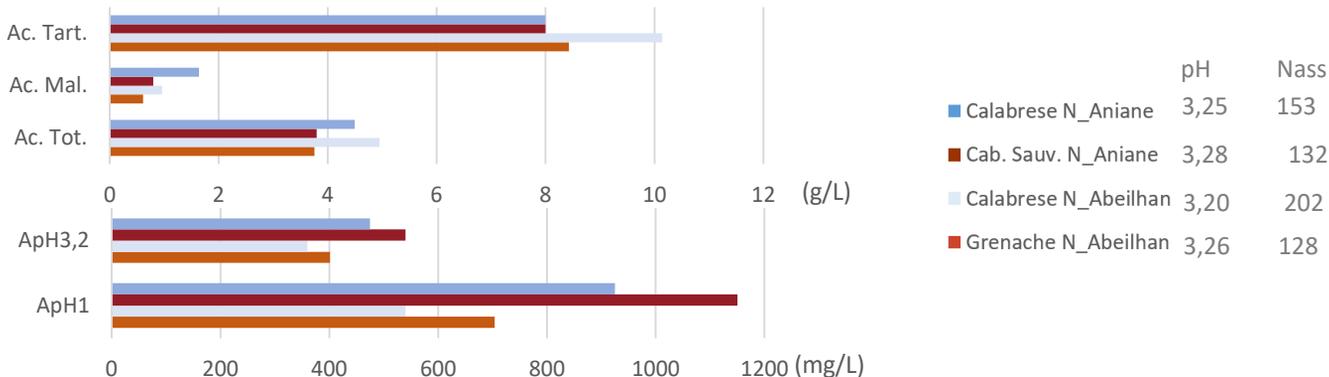
Maladie	Cabernet Sauvignon	Calabrese
Mildiou	-	-
Black-Rot	-	-
Pourriture grise	-	-

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Résilience au gel moyenne
- ❖ Sensibilité à la sécheresse faible
- ❖ Productivité moyenne
- ❖ Peu sensible au botrytis
- ❖ Tendance au flétrissement des baies
- ❖ A tailler court



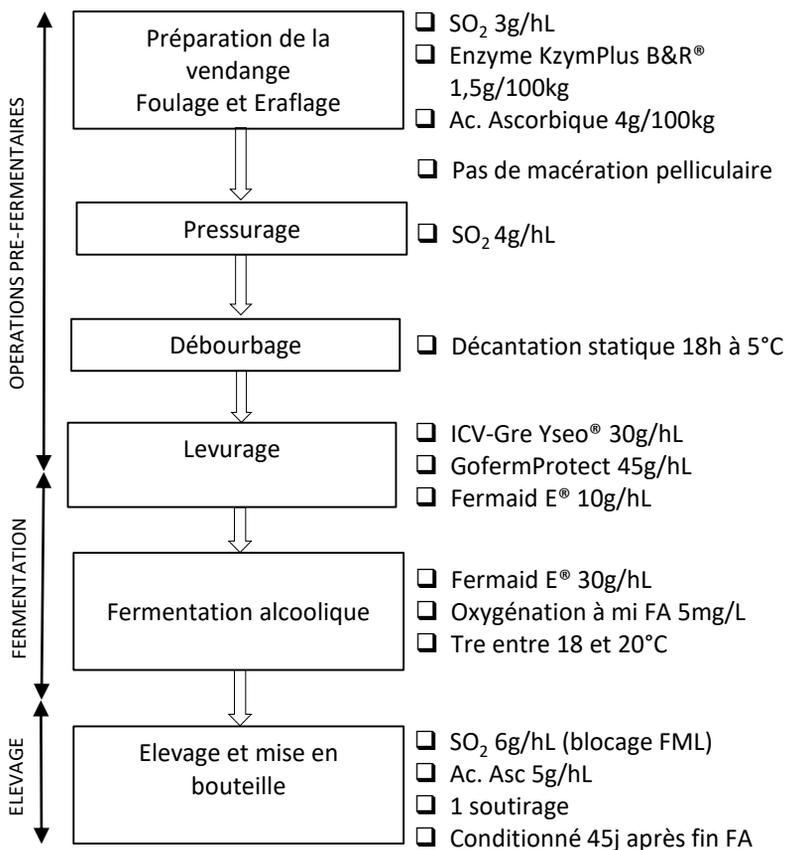
Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



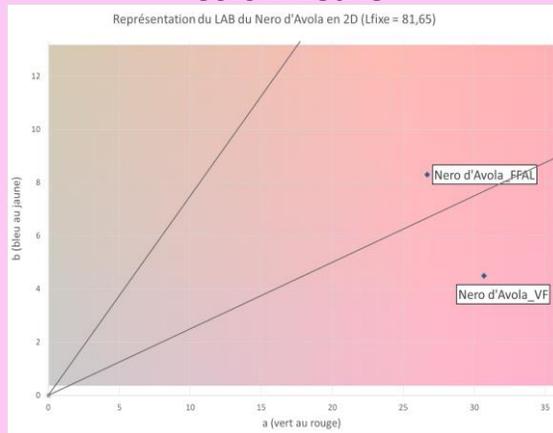
Bilan analytique du vin fini, vendangé le 30 août 2022 à Abeilhan (34)

Sucres (g/L)	TAV (% Vol)	Acidité volatile en (g H ₂ SO ₄ /L)	pH	Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /L)	Acide tartrique (g H ₂ SO ₄ /L)	Acide malique (g H ₂ SO ₄ /L)
0,5	12,8	0,25	3,08	4,43	3,0	0,9

Process : pressurage direct



Colorimétrie



- ❖ Durée FA : 16 jours
- ❖ T _{moyenne} FA : 18,5°C

Ce qu'il faut retenir de ce cépage

- ❖ Teneur élevée en acide tartrique
- ❖ Bonne acidité avec un pH bas
- ❖ Azote assimilable élevé
- ❖ Faible potentiel couleur
- ❖ Ce cépage a un bon potentiel aromatique en rosé

*synonyme Nero d'Avola