

# ALBAROLA B.

Documento aggiornato al: 22/01/2026, 07:50. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Cosutitore

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante –  
CNR, Unità di Grugliasco (TO) (già Istituto di  
Virologia Vegetale)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 19 del 24/01/2003

## Origine

Riomaggiore (SP)

I-CVT 3

## CAMPO DI OMOLGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monterosso (SP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	6000
Periodo di osservazione	1986-1989

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria superiore
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività elevata
- ✓ Ottima capacità di accumulo zuccherino nelle uve

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre



## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio-piccolo, conico, compatto, con una o due ali brevi
- ▣ Acino medio-piccolo, sferoidale, di colore giallo-verdastro con macchie rugginose nella parte esposta al sole, ombelico evidente

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE *CLONE*

### *CRITTOGAMICHE*

Botrite	Elevata
Odio	-

## *CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE*

Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	3,31
Numero grappoli/ceppo	11,6
Peso medio grappolo (g)	278
Peso medio acino (g)	2,50
Peso legno potatura (g/ceppo)	600
Indice di Ravaz	5,5

## *PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE*

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,08
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	6,52
	Ac. Tartarico (g/l)	4,99
	Ac. Malico (g/l)	2,66

## *ANALISI SENSORIALE*



## *DESCRIZIONE ORGANOLETTICA*

Vino di colore giallo paglierino mediamente intenso con riflessi dorati; al naso si presenta fine, fruttato con sentori di agrumi, frutta esotica e pera; al gusto risulta dotato di corpo pieno ed armonico, saporito, adeguatamente acido e mediamente persistente.