ALBAROLA B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:22. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
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 OMOLOGAZIONE 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 CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Elevata
Oidio	-

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, sapido, adeguatamente acido e mediamente persistente.