

Documento aggiornato al: 19/12/2025, 17:07. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 194 del 20/08/2008

Origine

Monterosso (SP)

I-CVT 14

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|------------------------|
| Ubicazione | Monterosso (SP) | Castelnuovo Magra (SP) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot | |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 6000 | 2600 |
| Periodo di osservazione | 1986-1989 | 1986-1989 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività buona e costante
- ✓ Tendenza all'acinellatura verde e/o dolce pressoché azzerata

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|------------------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | II decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, medio-corto, cilindrico, con più ali brevi, mediamente compatto; peduncolo corto e legnoso
- ✿ Acino di dimensioni medio-piccole, ellittico corto; buccia di colore giallo-verdastro, con piccole macchie rugginose nella parte esposta al sole; ombelico evidente



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

| | |
|---------|---------|
| Botrite | Elevata |
| Oidio | - |

CARATTERISTICHE CLONE (*) CLONE ()**

PRODUTTIVE

| | | |
|-------------------------------|------|------|
| Fertilità reale | 1,40 | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,15 | 4,15 |
| Numero grappoli/ceppo | 13,9 | 17,3 |
| Peso medio grappolo (g) | 223 | 231 |
| Peso medio acino (g) | 2,20 | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 770 | 805 |
| Indice di Ravaz | 4,10 | 5,15 |

PARAMETRI CLONE (*) CLONE ()**

ENOCHIMICI

| | | | |
|--------------|----------------------|------|------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 18,8 | 18,9 |
| | pH | 3,27 | 3,17 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,52 | 6,98 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,65 | 4,85 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,88 | 2,34 |

ANALISI SENSORIALE



(*) Località Monterosso: giacitura in ampie terrazze, 80 m s.l.m, terreno sabbioso.

(**) Località Castelnuovo Magra: giacitura collinare, 100 m s.l.m, terreno di medio impasto.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone ha fornito un vino dotato di profumi fruttati intensi e abbastanza complessi, con contenuto alcolico medio-alto, di buona struttura, pH tendenzialmente elevato e contenuto in polifenoli totali relativamente alto ma con una tendenza all'imbrunimento non molto spiccata, specialmente nei vini di Monterosso.

Il vino si presenta di colore giallo paglierino mediamente intenso con riflessi dorati; al naso è intensamente fruttato con sentori di pera, frutta esotica e mandorla; al gusto risulta di buona acidità e sapidità, di corpo armonico e pieno, e mediamente persistente, con lieve vena amarognola sul finale.