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. 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
Invaiatura	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 CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Elevata
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)	CLONE (**)
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 ENOCHIMICI	CLONE (*)	CLONE (**)
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.