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
Località Manarola, Riomaggiore (SP)

I-CVT 17

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

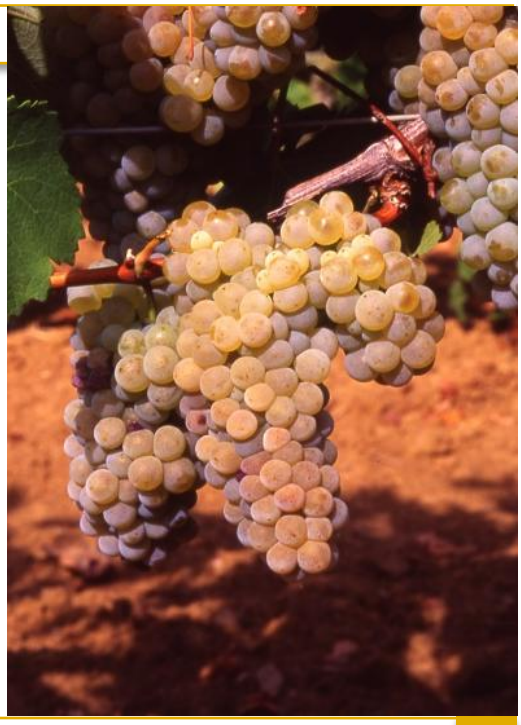
Ubicazione	Monterosso (SP)	Castelnuovo Magra (SP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot	
Densità di impianto (ceppi/ha)	6000	2600
Periodo di osservazione	1986-1989	1986-1989

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Germogliamento lievemente anticipato e maturazione leggermente ritardata
- ✓ Vigoria contenuta
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività elevata
- ✓ Assenza di acinellatura verde e/o dolce

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, medio-corto, cilindrico, con una ala breve, 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



FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (*)	*CLONE*
Botrite	Elevata
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE* (**)	*CLONE* (***)
Fertilità reale	1,30	-
Produzione per ceppo (Kg)	3,21	4,61
Numero grappoli/ceppo	12,4	16,1
Peso medio grappolo (g)	274	266
Peso medio acino (g)	2,40	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	557	521
Indice di Ravaz	5,76	8,85

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE* (**)	*CLONE* (***)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	17,9	19,1
	pH	3,21	3,15
	Acidità totale (g/l)	7,35	6,97
	Ac. Tartarico (g/l)	5,25	5,08
	Ac. Malico (g/l)	3,04	2,43

(*) Il clone non si discosta dalla media varietale per quanto riguarda la sensibilità nei riguardi delle principali crittogame. Il grappolo compatto, in particolare del *CVT 17*, nelle annate poco favorevoli può favorire attacchi di muffa grigia (peraltro poco frequenti nelle condizioni di coltura liguri).

(**) 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.

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino mediamente intenso con brillanti riflessi dorati. Il quadro acido relativamente sostenuto conferisce una piacevole nota di freschezza al vino, atta ad esaltarne i profumi fruttati; al naso prevalgono intensi sentori di agrumi, pera e frutta esotica. Al gusto risulta di buona acidità e sapidità, di corpo armonico e pieno, e mediamente persistente, con lieve vena ammandorlata sul finale.