

# ALBAROLA B.

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



## **Cos tutore**

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata  
Viticultura di Grugliasco (TO) (già Centro  
Miglioramento genetico e Biologia della Vite)

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 137 del 14/06/2012

## **Origine**

Sarzana (SP)

**I-CVT  
KIHLGREN**

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Riomaggiore (SP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2008-2010

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ **Grappolo** più piccolo e meno compatto; talora presenta leggera acinellatura dolce
- ✓ Leggero anticipo dell'epoca media di invaiatura e maturazione
- ✓ Ottima tolleranza agli attacchi di muffa grigia e/o di altri marciumi
- ✓ Vigoria superiore
- ✓ Produttività leggermente inferiore

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
------------------------	--------------

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

## **IL GRAPPOLO**

- ✳ Grappolo piccolo, conico, di lunghezza media o medio-corta, senza ali, poco compatto o spargolo
- ✳ Acino medio, sferoide; buccia di colore giallo, con piccole macchie rugginose nella parte esposta al sole



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE**

Botrite	Bassa
Oidio	Media

**CARATTERISTICHE**  
**PRODUTTIVE**  
**CLONE**

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	1,12
Numero grappoli/ceppo	10,6
Peso medio grappolo (g)	95,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	191
Indice di Ravaz	5,86

**PARAMETRI**  
**ENOCHIMICI**  
**CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	22,53
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	5,81
	Ac. Tartarico (g/l)	5,33
	Ac. Malico (g/l)	1,29

**ANALISI SENSORIALE (\*)**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso si percepiscono intensi profumi floreali e fruttati (frutta esotica), piacevoli note agrumate e di erbe aromatiche; al gusto risulta ben equilibrato, fresco, molto morbido, di buon corpo, molto persistente; sul finale vena amarognola.

(\*) Grafico generato dal test di caratterizzazione dei vini ottenuti nella vendemmia 2010.