

Documento aggiornato al: 02/05/2026, 05:49. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosuitore

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante –
CNR, U.O.S. di Grugliasco (TO);
Azienda Sperimentale Regionale “Tenuta Cannona” di
Carpeneto (AL)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine

Monteu Roero (CN)

I-CVT 53

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Alba (CN) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4500 |
| Periodo di osservazione | 2011-2013 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria contenuta
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività media e costante

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, spesso piramidale, corto, abbastanza compatto, con ali brevi
- ✿ Acino medio-piccolo, da sferoidale ad ellissoidale corto; buccia spessa, molto pruinosa, di colore giallo-verdastro, con sfumatura grigio-dorata quando esposta al sole



(*) Le date in cui sono state raccolte le uve nel triennio di controlli, evidenziano un anticipo della maturazione rispetto alle attitudini standard della cultivar (II-III decade di Settembre); ciò è da mettersi in relazione alle temperature elevate e alla scarsità di precipitazione, che hanno caratterizzato il periodo tardo estivo.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE ()** **CLONE**

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE **CLONE**

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,7 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 1,98 |
| Numero grappoli/ceppo | 13 |
| Peso medio grappolo (g) | 162 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 474 |
| Indice di Ravaz | 4,18 |

PARAMETRI ENOCHIMICI **CLONE**

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 23,96 |
| | pH | 3,16 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,7 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,09 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,70 |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profumi floreali con note di agrumi e di salvia, buon equilibrio e sapidità, nonostante la componente acida moderata, ottima struttura e persistenza gustativa.

(**) In generale poco tollerante nei confronti dell'oidio e un poco suscettibile alla peronospora per quanto riguarda gli attacchi al frutto; quest'ultimo risulta poco soggetto a muffa grigia e marciumi.