

Documento aggiornato al: 15/12/2025, 15:00. CREA/SNCV ©2011-2025.



Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata  
Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio  
Miglioramento genetico e Biologia della Vite);  
Università degli Studi di Torino - Di.Va.P.R.A.;  
Università degli Studi di Bologna - DIS.T.A.

I-CVT 1

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 146 del 26/06/2009

**Origine**

Chiomonte (TO)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Chianocco (TO) - bassa Val Susa
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	8500
Periodo di osservazione	1999-2001

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria moderata
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produttività contenuta
- ✓ Minore sensibilità nei confronti della peronospora e migliore tolleranza alla muffa grigia

## FASE EPOCA

### FENOLOGICA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, alato, non molto compatto
- ❖ Acino medio-grande, sferoidale o leggermente ellissoidale; buccia spessa e pruinosa, di colore irregolare dal blu nero al violetto



## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite -

Oidio Elevata

### **CARATTERISTICHE CLONE**

#### **PRODUTTIVE**

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	1,97
Numero grappoli/ceppo	7,5
Peso medio grappolo (g)	264
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	495
Indice di Ravaz	3,98

### **PARAMETRI CLONE**

#### **ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	18,0
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	8,93
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino poco intenso, dal profumo fresco di fiori e frutti, con note di rosa e di fragola; al gusto presenta struttura media, con retrogusto che ricorda la mandorla selvatica. Si tratta di un vino di pronta beva non adatto all'invecchiamento.