



Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata
Viticultura 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 - D.I.S.T.A.

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

Origine
Chiomonte (TO)

I-CVT 1

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
Invaiaatura	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 PRODUTTIVE CLONE

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 ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,0
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	8,93
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	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.