Documento aggiornato al: 15/12/2025, 12:38. CREA/SNCV ©2011-2025.





Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Alessandria

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine

Provincia di Alessandria

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Carpeneto (AL)

Forma di allevamento Controspalliera potata a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) | 3500

Periodo di osservazione 1998-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata

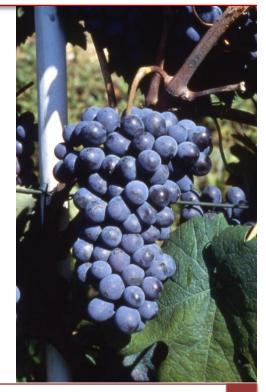
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Moderata

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, piramidale, corto, compatto, ali corte
- Acino medio-grande, ellissoidale

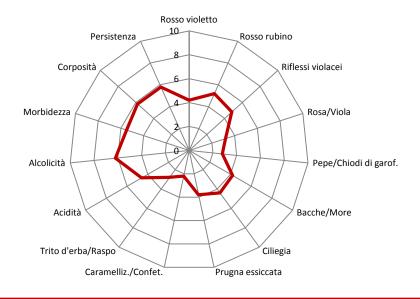




CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	4,30
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	270
Peso medio acino (g)	2,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.090
Indice di Ravaz	3,94

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	20,6
9	рН	2,97
MOSTO	Acidità totale (g/l)	11,4
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	220
AI	Polifenoli totali (mg/l)	800

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino con spiccati riflessi violacei, profumo intenso, fruttato (piccoli frutti, ciliegia sottospirito) ma con una leggera nota erbacea; elevata alcolicità (12.7 %), acidità pronunciata ma in equilibrio con alcol e corpo, al gusto risulta armonico e di buona struttura.

