

BONARDA N.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 15:46. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

CNR-IVV Istituto di Virologia Vegetale – U.O.S. Viticoltura di Grugliasco (TO);
Centro Sperimentale Vitivinicolo della Regione Piemonte “Tenuta Cannona”, Carpeneto (AL)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine

Castelnuovo Don Bosco (AT)

I - CVT 64

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Carpeneto (AL) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4600 |
| Periodo di osservazione | 2010-2012 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni medie
- ✓ Vigoria medio-bassa
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività medio-bassa



| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (*) | CLONE |
|---|-------|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, non molto allungato, mediamente spargolo, con 1 o 2 ali lunghe

(*) La risposta alle avversità di natura parassitaria da parte del clone, non si è rilevata diversa da quella propria della cultivar. La Bonarda è piuttosto tollerante nei confronti dell'oidio e della Botrytis cinerea.

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|------------------------------|
| Germogliamento | Media (II decade Aprile) |
| Fioritura | Media (I-II decade Giugno) |
| Invaiatura | Media (II decade Agosto) |
| Maturazione | Media (III decade Settembre) |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | 1,59 |
| Numero grappoli/ceppo | 7 |
| Peso medio grappolo (g) | 257 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 460 |
| Indice di Ravaz | 3,46 |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 22,05 |
| | pH | 3,39 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,2 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,06 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,02 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 374 (**) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino sia nel 2011 che nel 2012, ha presentato un colore intenso e brillante, profumi di frutta matura (ciliegia, prugna), ma anche di spezie, idrocarburi, erbaceo, soprattutto nel 2011 dove l'intensità olfattiva era più complessa; buono il corpo e la persistenza gustativa, nonostante l'elevata tannicità e la sensazione di amaro finale.

(**) Dati medi relativi al biennio 2011-2012