

# BONARDA N.

Documento aggiornato al: 22/01/2026, 07:47. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

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

I - CVT 64

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

## Origine

Castelnuovo Don Bosco (AT)

## 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

## CLONE

### CRITTOGAMICHE (\*)

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.

<b>FASE FENOLOGICA</b>		<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Media (II decade Aprile)	
Fioritura	Media (I-II decade Giugno)	
Invaiatura	Media (II decade Agosto)	
Maturazione	Media (III decade Settembre)	
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>		<b>CLONE</b>
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	
<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>		<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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 (cileggia, 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