

BONARDA N.

Documento aggiornato al: 30/04/2026, 00:49. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

CNR-IVV Istituto di Virologia Vegetale – U.O.S.
Viticultura 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 71

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** maggiormente compatto
- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Fertilità medio-alta
- ✓ Produttività media



| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i> (*) | <i>CLONE</i> |
|--|--------------|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo grande, allungato, compatto, con
1 o 2 ali mediamente 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) | 2,00 |
| Numero grappoli/ceppo | 6 |
| Peso medio grappolo (g) | 311 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 520 |
| Indice di Ravaz | 3,84 |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 21,05 |
| | pH | 3,38 |
| | Acidità totale (g/l) | 4,9 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,77 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,12 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 302 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino nel 2010 si è distinto, rispetto agli altri 2 cloni CVT 64 e 66, principalmente per l'equilibrio gustativo dato da buona dotazione tannica supportata dal grado alcolico. Anche nel 2011, annata in cui le uve di tutti i cloni hanno raggiunto un'ottima maturazione, il giudizio complessivo di questo vino da parte del panel è risultato apprezzabile.