

BONARDA N.

Documento aggiornato al: 22/01/2026, 07:46. 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 71

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



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (*)

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.

FASE FENOLOGICA		EPOCA	
Germogliamento		Media (II decade Aprile)	
Fioritura		Media (I-II decade Giugno)	
Invaiatura		Media (II decade Agosto)	
Maturazione		Media (III decade Settembre)	
		CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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	
		PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
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.