BONARDA N.

I - CVT 71

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 01:31. 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 Cannona", Carpeneto (AL)

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 CRITTOGAMICHE (*)	*CLONE*
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.