Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:28. 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)

### 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

- √ Vigoria medio-alta
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (\*)

Ì	Botrite	-
	Oidio	-

# IL GRAPPOLO

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



<sup>(\*)</sup> 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	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	2,30
Numero grappoli/ceppo	7
Peso medio grappolo (g)	321
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	547
Indice di Ravaz	4,20

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	19,80
2	рН	3,34
MOSTO	Acidità totale (g/l)	4,8
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	5,51
	Ac. Malico (g/l)	0,97
VINO	Antociani totali (mg/l)	321
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

### ANALISI SENSORIALE

## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Dalle uve del clone *CVT 66* si sono ottenuti prodotti con buon grado alcolico, anche se inferiore a quello dei vini di *CVT 64* e 71, ma con estratto secco ad essi paragonabile, un ottimo quadro polifenolico ed intensità colorante elevata.

Il vino del 2011 si è caratterizzato per i profumi molto complessi, anche se in prevalenza fruttati, e per il buon equilibrio gustativo.

