BOSCO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante – CNR, Unità di Grugliasco (TO) (già Istituto di Virologia Vegetale)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine
Riomaggiore (SP)

I-CVT 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monterosso (SP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	6000
Periodo di osservazione	1986-1989

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria superiore
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Colatura fiorale drasticamente ridotta
- ✓ Produttività buona
- ✓ Ottima tolleranza alla muffa grigia

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



IL GRAPPOLO

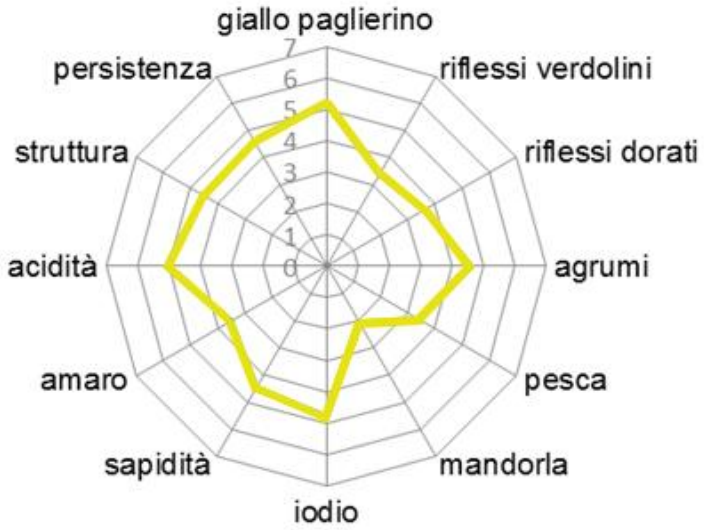
- Grappolo medio-piccolo, cilindrico allungato o conico, con 2 o più ali, spargolo
- Acino medio, sferoidale; buccia di colore giallo-verdastro, con piccole macchie rugginose nella parte esposta al sole; peduncolo lungo

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	2,46
Numero grappoli/ceppo	8,8
Peso medio grappolo (g)	280
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,05
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	6,88
	Ac. Tartarico (g/l)	6,28
	Ac. Malico (g/l)	1,96

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino chiaro; all'olfatto predominano intense note agrumate e in parte minerali di iodio; al gusto risulta ben strutturato, di buona freschezza per l'adeguata acidità, pieno, armonico e sapido sul finale.