

Documento aggiornato al: 29/11/2023, 13:40. CREA/SNCV ©2011-2023.



Cosuitore

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
Invaiaura	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 CLONE

CRITTOGAMICHE

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.