

Documento aggiornato al: 02/01/2025, 20:30. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

Monterosso (SP)

I-CVT 101

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 buona
- ✓ Colatura fiorale drasticamente ridotta
- ✓ Produttività medio-elevata

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, conico, non molto lungo, poco compatto, con una o due ali
- ✿ Acino medio-piccolo, 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 1,30

Produzione per ceppo (Kg) 2,88

Numero grappoli/ceppo 10,9

Peso medio grappolo (g) 266

Peso medio acino (g) -

Peso legno potatura (g/ceppo) -

Indice di Ravaz -

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO

Zuccheri (°Brix) 18,20

pH 3,18

Acidità totale (g/l) 6,97

Ac. Tartarico (g/l) 6,35

Ac. Malico (g/l) 1,66

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino pallido; all'olfatto si presenta elegante con note fruttate di agrumi e pesca molto intense; al gusto risulta pieno ed armonico per l'ottima struttura e l'adeguata alcolicità, buona freschezza acida e sapidità.