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
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
Invaiatura	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 CRITTOGAMICHE	CLONE
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.