

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:04. 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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
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.