

Documento aggiornato al: 17/04/2026, 08:25. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **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

| <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.