

Documento aggiornato al: 29/11/2023, 13:18. 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

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 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.