BOSCO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio Miglioramento genetico e Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 194 del 20/08/2008

Origine
Località Manarola, Riomaggiore (SP)

I-CVT 18

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monterosso (SP)	Castelnuovo Magra (SP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot	
Densità di impianto (ceppi/ha)	6000	2600
Periodo di osservazione	1986-1989	1986-1989

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, cilindrico o piramidale allungato, spargolo, con più ali; peduncolo medio-corto, legnoso nel primo tratto
- Acino medio, sferoide, giallo-verdastro, con piccole macchie rugginose nella parte esposta al sole



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (*)	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (**)	CLONE (***)
Fertilità reale	1,30	-
Produzione per ceppo (Kg)	2,87	3,10
Numero grappoli/ceppo	10,9	14,3
Peso medio grappolo (g)	285	202
Peso medio acino (g)	-	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-	933
Indice di Ravaz	-	3,32

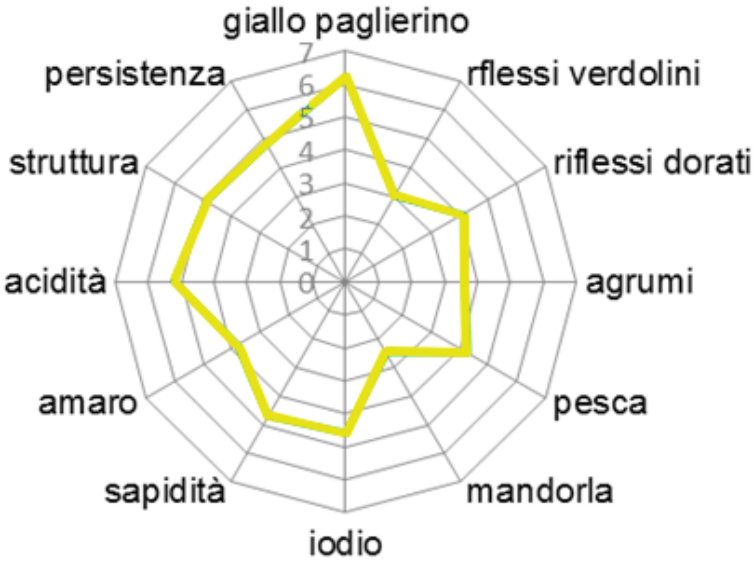
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)	CLONE (***)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,58	21,2
	pH	3,21	3,18
	Acidità totale (g/l)	6,92	6,73
	Ac. Tartarico (g/l)	5,48	6,29
	Ac. Malico (g/l)	1,90	1,53

(*) Il clone non si discosta dalla media varietale per quanto riguarda la sensibilità nei riguardi delle principali crittogame. Il grappolo spargolo tuttavia garantisce un'ottima tolleranza alla muffa grigia (peraltro poco frequente nelle condizioni di coltura liguri).

(**) Località Monterosso: giacitura in ampie terrazze, 80 m s.l.m, terreno sabbioso.

(***) Località Castelnuovo Magra: giacitura collinare, 100 m s.l.m, terreno di medio impasto.

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino mediamente intenso con riflessi dorati; al naso risulta essere fruttato per i sentori di pesca matura e agrumi, e minerale per la presenza di note iodate e salmastre. Al gusto presenta una spiccata vena acida, seguita da una intensa componente sapida; di corpo discreto ed armonico e mediamente persistente.