

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:04. CREA/SNCV ©2011-2026.

**Cosuitutore**

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata  
Viticultura 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

<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, 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 CLONE****CRITTOGAMICHE (\*)**

Botrite Moderata

Oidio -

**CARATTERISTICHE CLONE (\*\*) CLONE (\*\*\*)****PRODUTTIVE**

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

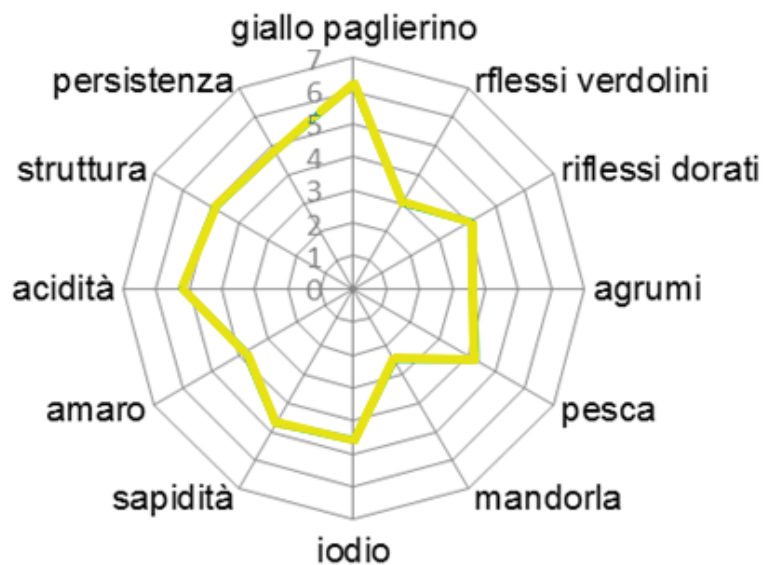
**PARAMETRI CLONE (\*\*) CLONE (\*\*\*)****ENOCHIMICI**

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.



---

**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.