

# BRACHETTO N.

Documento aggiornato al: 18/09/2025, 16:30. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

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

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 295 del 19/12/1994

## Origine

Acqui (AL)

I-CVT 20

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Alice Bel Colle (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Casarsa
Densità di impianto (ceppi/ha)	2800
Periodo di osservazione	1987-1989

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produzione medio-elevata

<i><b>FASE</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
<i><b>FENOLOGICA</b></i>	
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico o piramidale con ala piccola, mediamente compatto
- ✿ Acino medio-grande, ellissoidale corto; buccia spessa, pruinosa, di colore blu-nero



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE****CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Medio-bassa

**CARATTERISTICHE****CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	2,60
Numero grappoli/ceppo	13,4
Peso medio grappolo (g)	194
Peso medio acino (g)	2,50
Peso legno potatura (g/ceppo)	465
Indice di Ravaz	5,6

**PARAMETRI****CLONE****ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	22,2
	pH	2,96
	Acidità totale (g/l)	10,80
	Ac. Tartarico (g/l)	7,10
	Ac. Malico (g/l)	4,20
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	120
	Polifenoli totali (mg/l)	-

**ANALISI SENSORIALE****DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino è caratterizzato da un colore cerasuolo tendente al rubino in base all'annata; al naso emergono note floreali di rosa, accompagnate da quelle fruttate di pesca, frutti rossi e talvolta di agrumi; di corpo e struttura moderati.