BRACHETTO N.

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 09:44. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	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 CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Medio-bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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
VINO	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 fiorali di rosa, accompagnate da quelle fruttate di pesca, frutti rossi e talvolta di agrumi; di corpo e struttura moderati.