Documento aggiornato al: 30/10/2025, 23:15. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Alessandria

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite** G.U. n. 199 del 27/08/1990

## **Origine**

Alessandrino (AL)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Carpeneto (AL)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) | 3500

Periodo di osservazione 1998-2004

#### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità medio-alta
- ✓ Produttività elevata e costante

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo grande, cilindrico-piramidale, lungo, spargolo, alato
- Acino sferoidale, grande, di colore grigiogiallastro



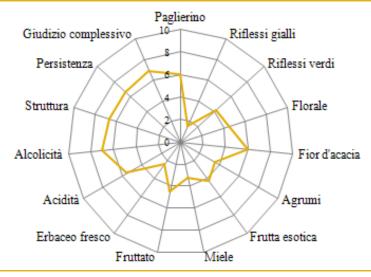
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	4,00
Numero grappoli/ceppo	11
Peso medio grappolo (g)	360
Peso medio acino (g)	2,5
Peso legno potatura (g/ceppo)	995
Indice di Ravaz	4,02

	Parametri	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	18,6
9	рН	3,10
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,90
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

### ANALISI SENSORIALE



#### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore giallo con riflessi verdognoli; profumo intenso, fioreale (acacia) e fruttato (agrumi, pesca e frutta esotica), con una leggera nota erbacea fresca ed aromatica (salvia); di buona gradazione alcolica e di acidità sostenuta, al gusto risulta armonico e di ottima struttura.

