Documento aggiornato al: 30/10/2025, 23:19. 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

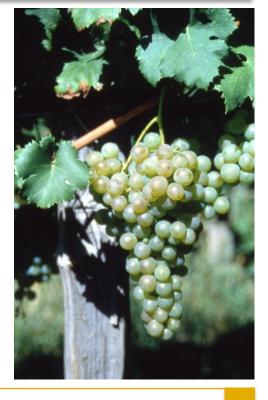
#### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività medio-elevata

FASE FENOLOGICA	<b>E</b> POCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, conico, di media lunghezza, mediamente compatto, alato
- Acino sferoidale, medio-grande, di colore grigio-giallastro



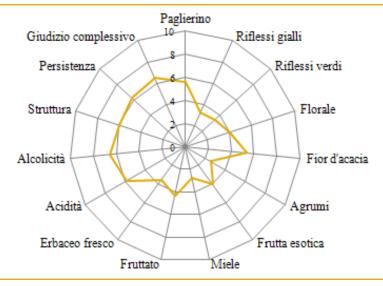
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	3,50
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	290
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	985
Indice di Ravaz	3,55

	Parametri	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	19,9
9	рН	3,10
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,80
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, ananas e banana), con sentore di erbe aromatiche (salvia); di ottima gradazione alcolica e di acidità abbastanza sostenuta; al gusto risulta armonico e di ottima struttura.

