Documento aggiornato al: 24/10/2025, 09:06. CREA/SNCV ©2011-2025.



CNR-Istituto di Virologia Vegetale – Unità di Grugliasco (TO) (già Centro Miglioramento genetico e Biologia della Vite); Università degli Studi di Bologna - DI.S.T.A; Centro Vitivinicolo Regionale Tenuta Cannona, Carpeneto (AL); Consorzio Tutela Gavi

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Capriata d'Orba (AL)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Località Lomellina, Gavi (AL)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 4000

.000

Periodo di osservazione

2003-2006

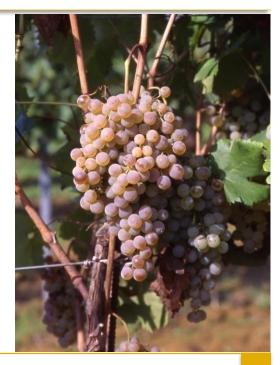
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione superiore
- ✓ Vigore vegetativo moderato e inferiore
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata e costante

| FASE FENOLOGICA | E POCA |
|-----------------|---------------|
| Germogliamento | Media |
| Fioritura | Media |
| Invaiatura | Medio-precoce |
| Maturazione | Medio-precoce |

IL GRAPPOLO

- Grappolo grande, piramidale, lungo, alato, moderatamente compatto, con ali lunghe
- Acino medio-grande, sferoidale; buccia di colore verde-giallo, talora rosato





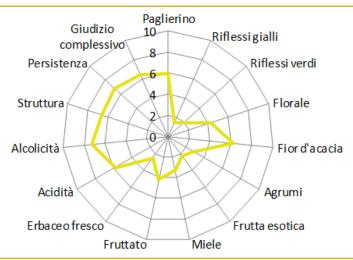
Suscettibilità malattie Clone crittogamiche

| Botrite | Media |
|---------|-------|
| Oidio | Media |

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale | 1,6 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5,69 |
| Numero grappoli/ceppo | 16 |
| Peso medio grappolo (g) | 350 |
| Peso medio acino (g) | 2,26 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 940 |
| Indice di Ravaz | 6,05 |

| | PARAMETRI | CLONE |
|------|----------------------|-------|
| | ENOCHIMICI | |
| | Zuccheri (°Brix) | 19,3 |
| 9 | рН | 3,15 |
| MOST | Acidità totale (g/l) | 6,3 |
| Ĭ | Ac. Tartarico (g/l) | 5,43 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,49 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico; intensi ed eleganti profumi floreali (fiori di acacia) e fruttati; di elevata alcolicità (13.0 %), buona struttura ed idonea freschezza, gusto armonico e persistente.

