

Documento aggiornato al: 28/01/2026, 05:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



CNR-Istituto di Virologia Vegetale – Unità di Grugliasco (TO) (già Centro Miglioramento genetico e Biologia della Vite); Università degli Studi di Bologna - D.I.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

Tassarolo (AL)

I-CTGAVI-CVT 7

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Lomellina, Gavi (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ Vigore vegetativo medio-alto
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività moderata e comunque inferiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-precoce

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, con ali corte, mediamente compatto, peduncolo lungo
- ✿ Acino medio-piccolo, sferoidale, colorazione bianco-giallastro, ambrato o rosato se esposto al sole



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
---------	-------

Oidio	Media
-------	-------

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,40
-----------------	------

Produzione per ceppo (Kg)	3,56
---------------------------	------

Numero grappoli/ceppo	13
-----------------------	----

Peso medio grappolo (g)	273
-------------------------	-----

Peso medio acino (g)	2,03
----------------------	------

Peso legno potatura (g/ceppo)	1.050
-------------------------------	-------

Indice di Ravaz	3,39
-----------------	------

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO

Zuccheri (°Brix)	19,6
------------------	------

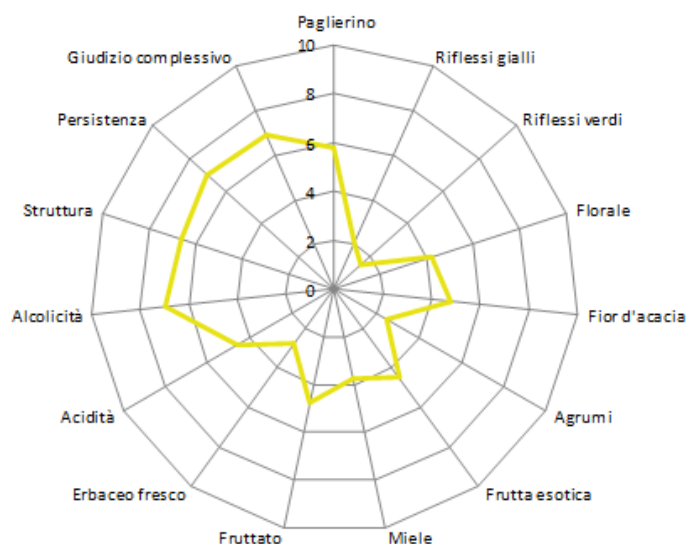
pH	3,20
----	------

Acidità totale (g/l)	5,50
----------------------	------

Ac. Tartarico (g/l)	5,29
---------------------	------

Ac. Malico (g/l)	2,17
------------------	------

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico; intensi ed eleganti profumi floreali e fruttati, sentori di frutta esotica; di elevata alcolicità (12.8 %), buona struttura ed idonea freschezza, gusto armonico e persistente.