Documento aggiornato al: 07/12/2025, 15:23. 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

Tassarolo (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
Periodo di osservazione 2003-2006

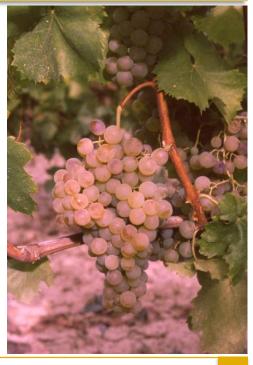
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

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

IL GRAPPOLO

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



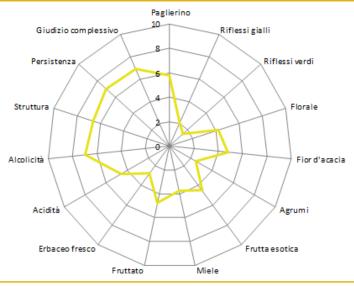
Suscettibilità malattie Clone crittogamiche

Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	19,6
9	рН	3,20
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,50
M	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.

