# Documento aggiornato al: 07/12/2025, 15:30. 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**

Località Lomellina, Gavi (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

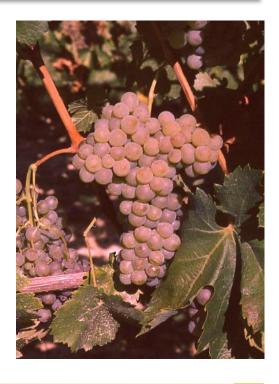
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigore vegetativo moderato e comunque inferiore
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività medio-alta

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

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, piramidale, alato, lungo, mediamente compatto
- Acino medio-grande, sferoidale, dal colore verde-giallo o rosato se esposto al sole



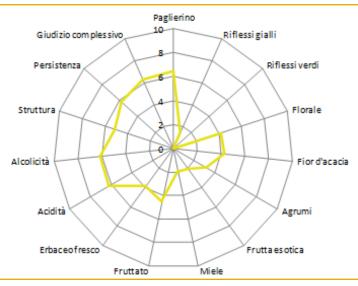
# Suscettibilità malattie Clone crittogamiche

Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	5,14
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	312
Peso medio acino (g)	2,28
Peso legno potatura (g/ceppo)	680
Indice di Ravaz	7,57

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	18,7
9	рН	3,16
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,30
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	5,18
	Ac. Malico (g/l)	2,75

#### ANALISI SENSORIALE



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore giallo paglierino scarico; profumi floreali e fruttati di buona finezza, sentore di erbaceo fresco; di adeguata alcolicità (12.5 %), discreta struttura, gusto equilibrato malgrado una nota acida accentuata, abbastanza persistente.

