

Documento aggiornato al: 28/01/2026, 05:41. 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

Località Rovereto, Gavi (AL)

I - CTGAVI -
CVT 34

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 medio
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività medio-alta

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

IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo medio-grande, piramidale, alato, abbastanza lungo, poco compatto
- ✶ Acino sferoidale, piccolo, colore giallo o ambrato se esposto al sole



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

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

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

CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,60
-----------------	------

Produzione per ceppo (Kg)	5,08
---------------------------	------

Numero grappoli/ceppo	18
-----------------------	----

Peso medio grappolo (g)	290
-------------------------	-----

Peso medio acino (g)	2,01
----------------------	------

Peso legno potatura (g/ceppo)	950
-------------------------------	-----

Indice di Ravaz	5,36
-----------------	------

PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI

MOSTO

Zuccheri (°Brix)	19,3
------------------	------

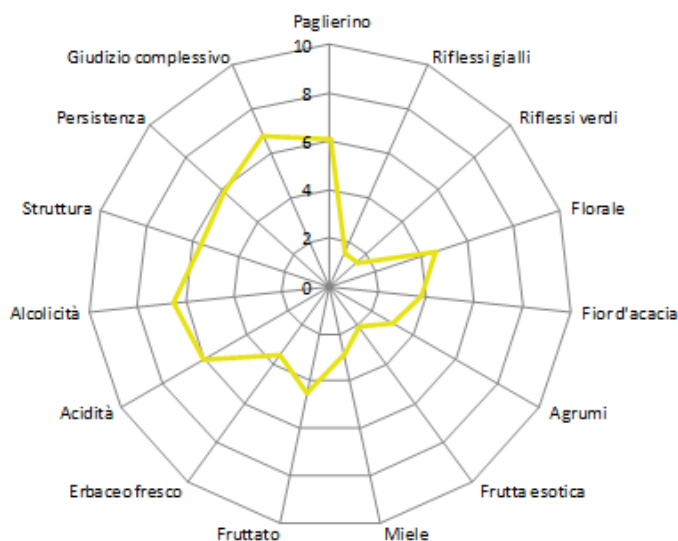
pH	3,18
----	------

Acidità totale (g/l)	6,00
----------------------	------

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

Ac. Malico (g/l)	2,58
------------------	------

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico; profumi floreali e fruttati intensi e di buona finezza, sentore di erbaceo fresco; di elevata alcolicità (12.9 %), ben strutturato, gusto equilibrato, buon supporto acidico, abbastanza persistente.