Documento aggiornato al: 18/09/2025, 12:36. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosminioic

CNR-IVV Istituto di Virologia Vegetale – U.O.S. Viticoltura di Grugliasco (TO); Centro Sperimentale Vitivinicolo della Regione Piemonte "Tenuta Cannona", Carpeneto (AL)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

San Cristoforo (AL)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Gavi (AL)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 5411

Periodo di osservazione 2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona, dovuta ad un numero più alto di grappoli
- ✓ Produzione medio-alta
- ✓ Discreta tolleranza alla muffa grigia

FASE FENOLOGICA	E POCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, spargolo, cilindricopiramidale, ali corte
- Acino sferoidale, con buccia piuttosto sottile, molto pruinosa di colore bianco-giallastro, dorato o ambrato nella parte esposta al sole



Suscettibilità malattie Clone crittogamiche (*)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale (**)	1,2
Produzione per ceppo (Kg)	2,61
Numero grappoli/ceppo	11,7
Peso medio grappolo (g)	214
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	363
Indice di Ravaz	7,2

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	19,95
9	рН	3,12
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,5
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	6,05
	Ac. Malico (g/l)	1,91

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le uve di questo clone hanno fornito, nel corso dei tre anni di sperimentazione, prodotti enologici di buon livello, sempre di grado alcolico adeguato e buon estratto.

All'analisi sensoriale, il vino è risultato penalizzato nel 2007, anno dell'entrata in produzione, mentre è stato tra quelli preferiti dal panel in modo statisticamente significativo per i successivi due anni (2008 e 2009) a vigneto stabilizzato, in particolare per le sensazioni gustative. Il clone è idoneo alla produzione di vini bianchi di qualità.

^(**) Dato medio relativo al biennio 2008-2009



^(*) Il clone non si discosta dalla media varietale per quanto riguarda la sensibilità verso le principali crittogame, generalmente poco tollerante nei confronti dell'oidio.