Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:19. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante – CNR, U.O.S. di Grugliasco (TO);

Azienda Sperimentale Regionale "Tenuta Cannona" di Carpeneto (AL)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite** G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine

Cisterna d'Asti (AT)

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Carpeneto (AL)	
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot	
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000	
Periodo di osservazione	2012-2014	

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria leggermente inferiore
- ✓ Sensibilità elevata alla peronospora, in particolare sulle foglie giovani
- ✓ Fertilità medio-alta, ad esclusione delle gemme basali
- ✓ Produttività media e piuttosto costante

FASE FENOLOGICA	<b>E</b> POCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, piramidale o cilindrico-conico, medio-lungo, con ali corte
- Mario Acino medio, sferoidale, di colore blu scuro

<sup>(\*)</sup> Le date in cui sono state raccolte le uve nel triennio di controlli, evidenziano un anticipo della maturazione rispetto alle attitudini della cultivar (I decade di Ottobre); ciò può essere messo in relazione, nel 2012 e 2013, alle temperature piuttosto elevate abbinate alla scarsità di precipitazioni, che hanno caratterizzato il periodo tardo estivo.



# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Scarsa

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,3
Produzione per ceppo (Kg)	2,31
Numero grappoli/ceppo	8
Peso medio grappolo (g)	283
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	748
Indice di Ravaz	3,09

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	25,89
9	pН	2,99
MOSTC	Acidità totale (g/l)	8,2
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	7,65
	Ac. Malico (g/l)	2,23
ONL	Antociani totali (mg/l)	494 (*)
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	Polifenoli totali (mg/l)	-

## ANALISI SENSORIALE

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso intenso e brillante tendente al violaceo, con buona struttura tannica e buon equilibrio gustativo; adatto ad un moderato invecchiamento.

<sup>(\*)</sup> Dati medi relativi al biennio 2013-2014

