

Documento aggiornato al: 31/12/2025, 03:45. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata
Viticultura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per
il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 171 del 24/07/1987

Origine

Mazzè (TO)

I-CVT TO 30

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Caluso (TO)
Forma di allevamento	Pergola
Densità di impianto (ceppi/ha)	850
Periodo di osservazione	1983-1985

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Apice e germoglio con pigmentazione antocianica debole
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività elevata e costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Leggermente tardiva
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo medio-grande, piramidale, mediamente compatto, con una o due ali talora lungamente peduncolate
- ✳ Acino medio, sferoidale, pruinoso; buccia di colore giallo, con sfumature dorate o rosate se esposta al sole



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
--	--------------

Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,36
Produzione per ceppo (Kg)	15,8
Numero grappoli/ceppo	66
Peso medio grappolo (g)	238
Peso medio acino (g)	2,40
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------	--------------

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,8
	pH	2,99
	Acidità totale (g/l)	13,00
	Ac. Tartarico (g/l)	9,00
	Ac. Malico (g/l)	5,60

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdolini, limpido e brillante; intensi profumi di fiori d'acacia e fiori di campo, fruttati per la presenza di note di pera e frutta esotica; al gusto si presenta secco, gradevolmente fresco e minerale.