

Documento aggiornato al: 31/12/2025, 03:47. 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**

Caluso (TO)

**I-CVT TO 55**

## **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 molto intensa
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media ma costante

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

## **IL GRAPPOLO**

- ✳ Grappolo medio-piccolo, piramidale, con una o due ali, compatto
- ✳ Acino medio, sferoidale; buccia di colore giallo-dorato, con sfumature rosate se esposta al sole



## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite	Sensibile
Oidio	Media

### **CARATTERISTICHE**

### **CLONE**

#### **PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,07
Produzione per ceppo (Kg)	13,9
Numero grappoli/ceppo	67
Peso medio grappolo (g)	204
Peso medio acino (g)	2,40
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### **PARAMETRI**

### **CLONE**

#### **ENOCHIMICI**

**MOSTO**

Zuccheri (°Brix)	18,6
pH	3,01
Acidità totale (g/l)	14,2
Ac. Tartarico (g/l)	9,40
Ac. Malico (g/l)	6,10

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini; intensi profumi floreali e fruttati, grazie alle note di mela verde e frutta esotica; al gusto presenta discreta struttura, spiccata acidità e mineralità. Si presta bene alla spumantizzazione.