

# FAVORITA B.

Documento aggiornato al: 14/06/2026, 12:55. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosuitore**

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. 85 del 13/04/1999

## **Origine**

S. Stefano Roero (CN)

I-CVT 14

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Montaldo Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	1987-1990

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Biotipo “Favorita del Roero”
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività elevata e costante
- ✓ Tolleranza più che media alla muffa grigia

## **FASE FENOLOGICA**

## **EPOCA**

Germogliamento Media

Fioritura Media

Invaiaura Media

Maturazione Media

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo da medio a medio-piccolo, piramidale, con ala sviluppata, moderatamente compatto
- ✿ Acino sferoidale, grande; buccia di colore verde-giallo con macchie rugginose nella parte esposta al sole



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite Moderata

Oidio Media

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale 1,25

Produzione per ceppo (Kg) 3,60

Numero grappoli/ceppo 15

Peso medio grappolo (g) 238

Peso medio acino (g) 3,48

Peso legno potatura (g/ceppo) 865

Indice di Ravaz 4,16

## PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO

Zuccheri (°Brix) 17,8

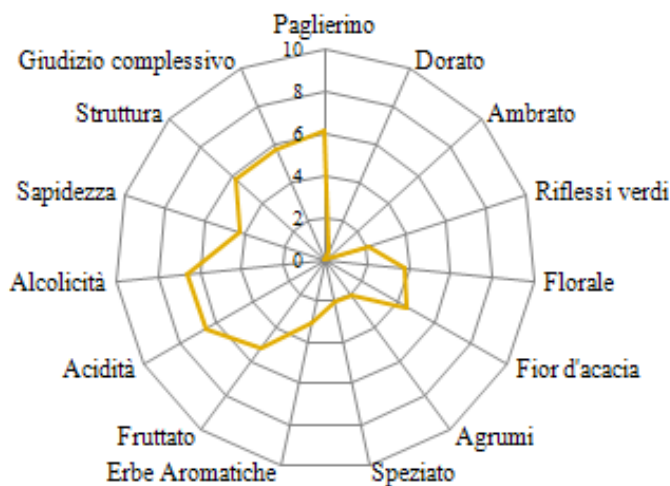
pH 3,09

Acidità totale (g/l) 8,50

Ac. Tartarico (g/l) 6,07

Ac. Malico (g/l) 4,20

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico, resistente all'ossidazione; profumo fine floreale e fruttato; di adeguata alcolicità (11.4 %), buona struttura, gusto sapido ed armonico con nota acidula evidente.