

FAVORITA B.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 06:20. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosuitore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura 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

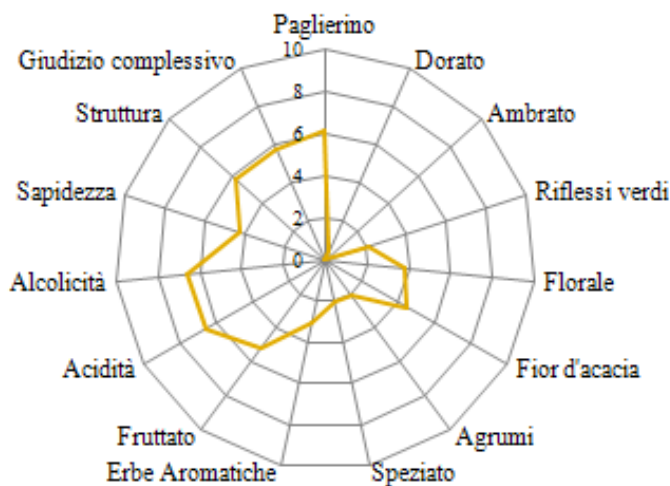
pH 3,09

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.