FAVORITA B.

Documento aggiornato al: 06/11/2025, 20:12. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

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)

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
Invaiatura	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



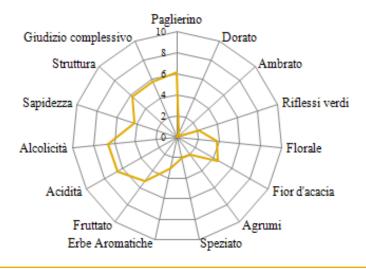
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	17,8
2	рН	3,09
MOSTC	Acidità totale (g/l)	8,50
Ĭ	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.

