

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:39. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **Cos tutore**

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**

Alba (CN)

**I-CVT 66**

## **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 medio-elevata

## **FASE FENOLOGICA**

## **EPOCA**

Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale tendente al cilindrico, moderatamente compatto
- ✿ Acino sferoidale, medio; buccia di colore verde-giallo con macchie rugginose nella parte esposta al sole



## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite	Moderata
Oidio	Media

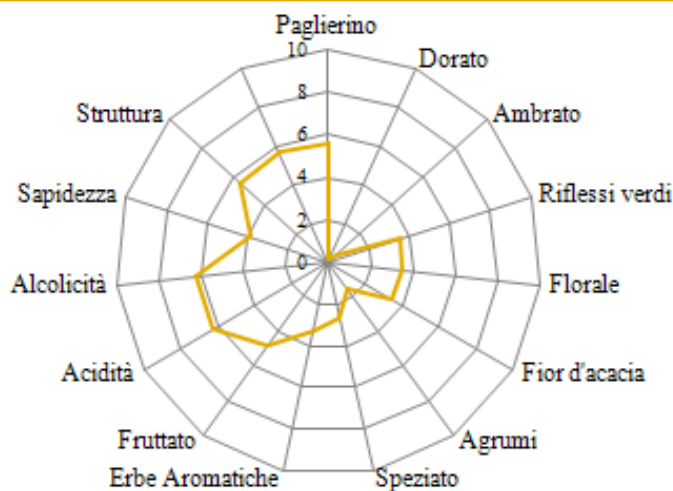
## **CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	3,30
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	248
Peso medio acino (g)	3,04
Peso legno potatura (g/ceppo)	850
Indice di Ravaz	3,88

## **PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	17,9
	pH	2,97
	Acidità totale (g/l)	8,70
	Ac. Tartarico (g/l)	7,21
	Ac. Malico (g/l)	3,54

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore giallo paglierino scarico, resistente all'ossidazione, profumo finemente fruttato; di adeguata alcolicità (11.0 %), discreta struttura, gusto sapido con nota acidula evidente.