

# FAVORITA B.

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

## Cosuttore

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**  
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
Invaiatura	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

<b>PRODUTTIVE</b>	
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

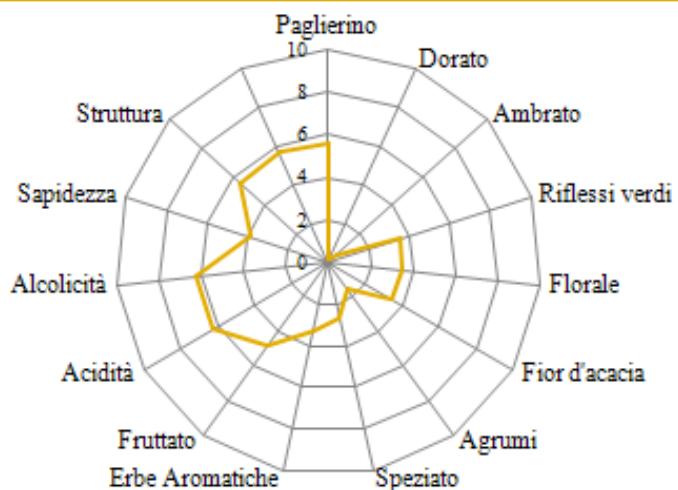
PARAMETRI

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.