

FAVORITA B.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:03. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

Cossano Belbo (CN)

I-CVT 105

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 |

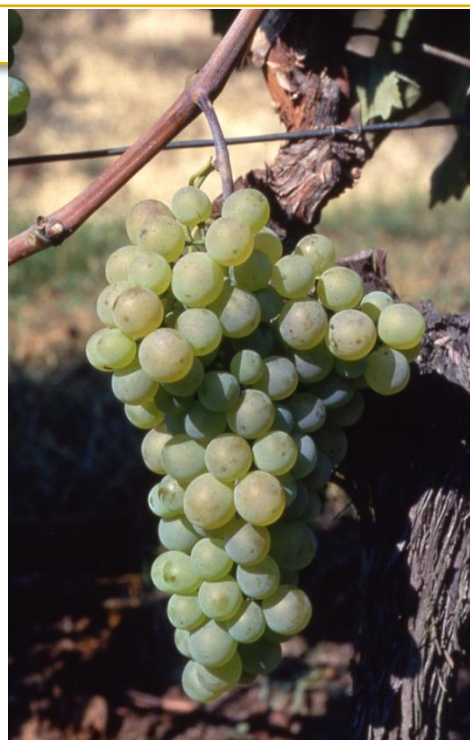
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Furmentin”
- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività medio-elevata e costante

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|------------------------|---------------|
| Germogliamento | Medio-tardiva |
| Fioritura | Media |
| Invaiaura | Media |
| Maturazione | Media |

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-grande, da piramidale a cilindrico, spesso allungato, talora composto, mediamente compatto
- ✚ Acino sferoidale, medio; buccia di colore verde-giallo con macchie rugginose nella parte esposta al sole



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

| | |
|---------|-------|
| Botrite | Media |
| Oidio | Media |

CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE

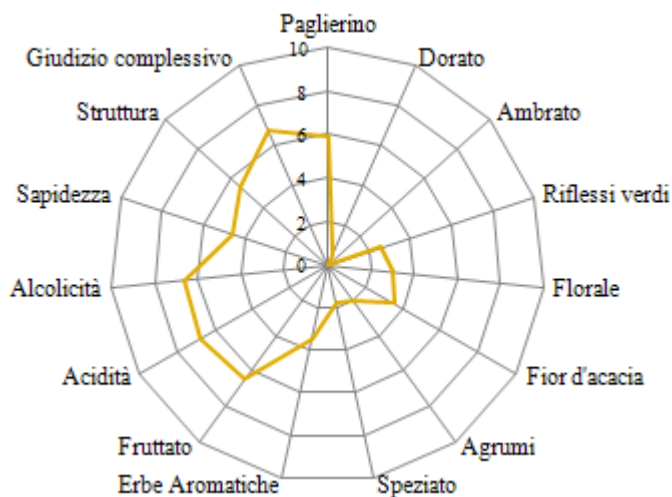
| | |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale | 1,12 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,30 |
| Numero grappoli/ceppo | 14 |
| Peso medio grappolo (g) | 248 |
| Peso medio acino (g) | 3,02 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.020 |
| Indice di Ravaz | 3,23 |

PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI

MOSTO

| | |
|----------------------|------|
| Zuccheri (°Brix) | 18,2 |
| pH | 2,98 |
| Acidità totale (g/l) | 8,30 |
| Ac. Tartarico (g/l) | 6,85 |
| Ac. Malico (g/l) | 3,60 |

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.