

FAVORITA B.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 06:04. 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

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

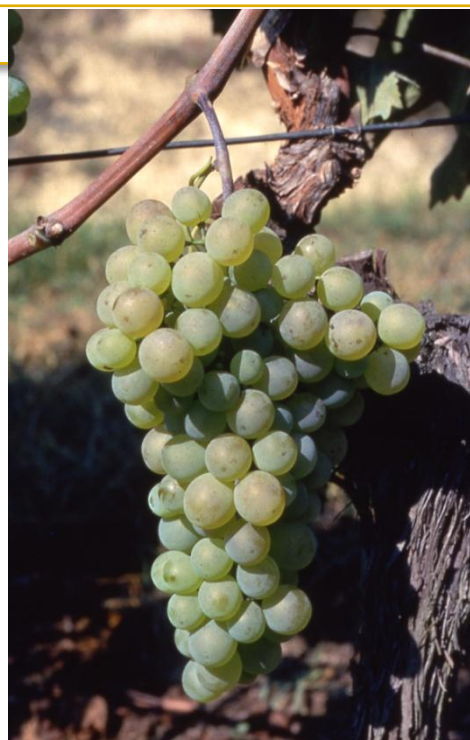
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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 PRODUTTIVE CLONE

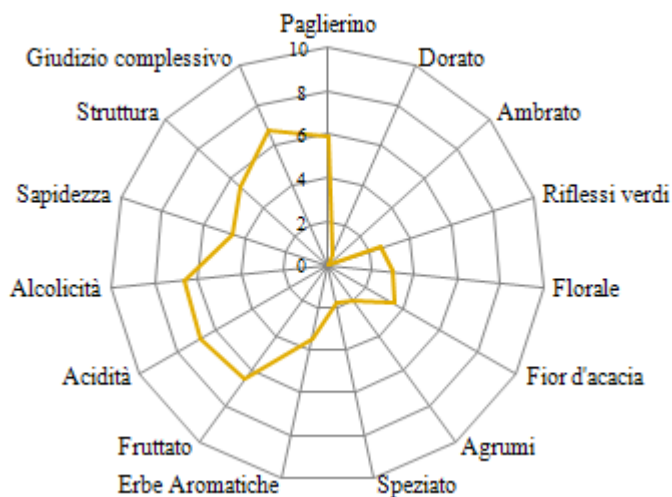
Fertilità reale	1,12
Produzione per ceppo (Kg)	3,30
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	248
Peso medio acino (g)	3,02
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.020
Indice di Ravaz	3,23

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

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.