

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:38. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **Cosututore**

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**

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

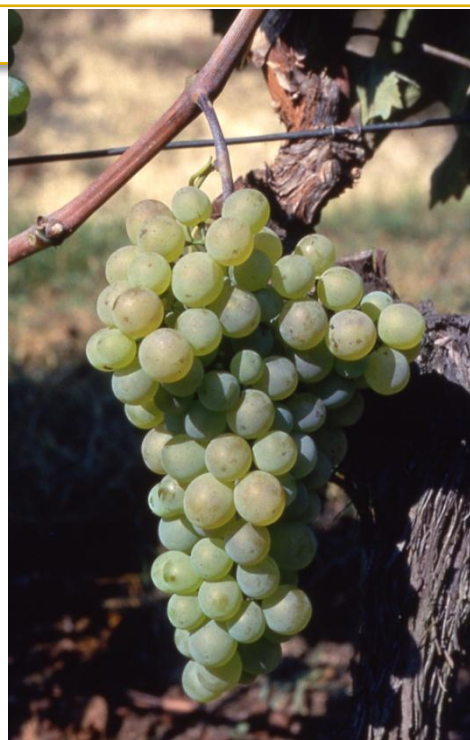
## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
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
------------------	------

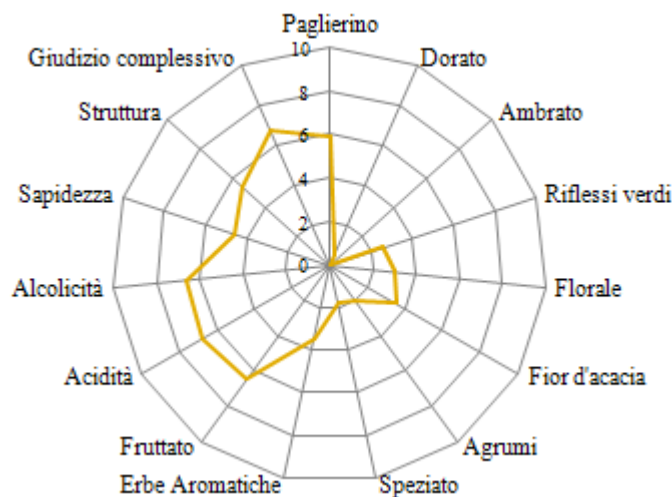
pH	2,98
----	------

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.