

# FAVORITA B.

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

## Cosutitore



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
Invaiatura	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
Odio	Media

### CARATTERISTICHE CLONE

#### PRODUTTIVE

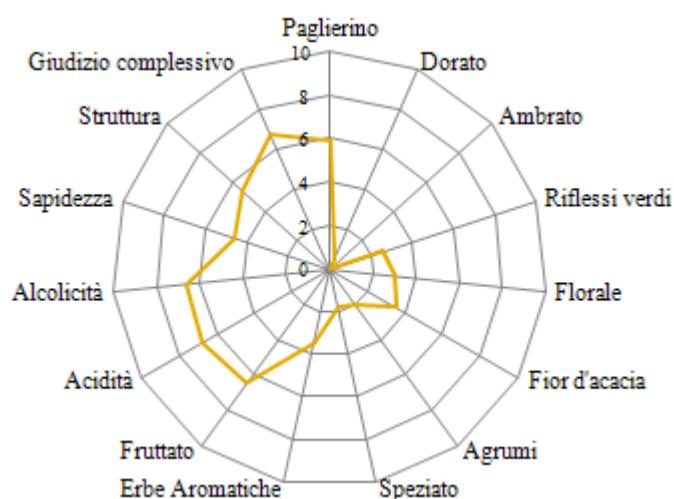
Fertilità reale	1,12
Produzione per ceppo (Kg)	3,30
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	248
Peso medio acino (g)	3,02
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.020
Indice di Ravaz	3,23

### PARAMETRI CLONE

#### ENOCHIMICI

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.