

# GAMAY N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:37. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Institut Agricole Regional

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 210 del 09/09/2005

## Origine

Valle d'Aosta

I-AR 4

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Moncenis (AO)	La Rochère (AO)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot semplice	
Densità di impianto (ceppi/ha)	10.200	
Periodo di osservazione	1988-1991	1990-1993

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni ridotte
- ✓ Vigoria superiore
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Accumulo zuccherino nelle bacche nettamente superiore

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- Grappolo
- Acino

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE (*)</b>	<b>CLONE (**)</b>
Fertilità reale	-	-
Produzione per ceppo (Kg)	2,10	2,56
Numero grappoli/ceppo	14,2	21
Peso medio grappolo (g)	148,6	121,5
Peso medio acino (g)	-	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	580	670
Indice di Ravaz	3,62	3,82

	<b>PARAMETRI ENOCIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>	<b>CLONE (**)</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	23,27	22,88
	pH	3,18	3,20
	Acidità totale (g/l)	8,32	8,17
	Ac. Tartarico (g/l)	7,17	7,58
	Ac. Malico (g/l)	3,57	3,14
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-	-

## **ANALISI SENSORIALE**

## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

(\*) Località Moncenis: il campo è situato ad un'altitudine di 750 m. s.l.m., su di un terreno ad esposizione sud-est, a pendenza media, di origine e composizione varia.

(\*\*) Località La Rochère: il campo è situato ai piedi della collina di Aosta, ad un'altitudine di 600 m. s.l.m., su di un terreno con esposizione sud, a leggera pendenza, di prevalente origine morenica, ricco di scheletro.