Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:53. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

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. 297 del 22/12/2001

Origine

La Morra (CN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Barolo (CN)

Forma di allevamento Controspalliera potata a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) | 3500

Periodo di osservazione 1993-1997

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità moderata
- ✓ Produttività moderata

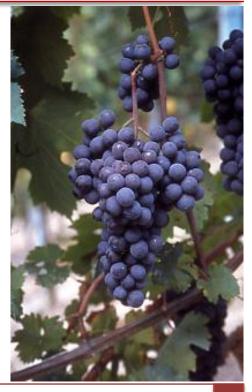
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Buona
Oidio	Elevata

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, piramidale corto, tendente al compatto, ali corte
- Acino medio-grande, ellissoidale corto, pruinoso

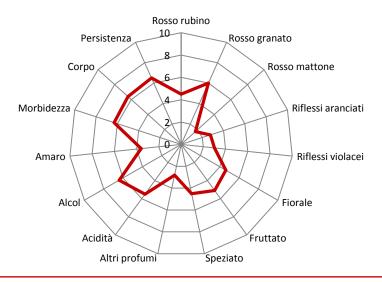




CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,80
Produzione per ceppo (Kg)	1,40
Numero grappoli/ceppo	8,0
Peso medio grappolo (g)	200
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	600
Indice di Ravaz	2,33

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	23,0
2	pН	3,00
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,90
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	6,70
	Ac. Malico (g/l)	3,80
VINO	Antociani totali (mg/l)	110
A	Polifenoli totali (mg/l)	2.180

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato; bouquet intenso ed etereo, caratterizzato da profumi floreali (rosa e viola), fruttati, (ciliegia sotto spirito e prugna) e speziati (pepe, tabacco e vaniglia); elevata alcolicità (13.2%), grande struttura, gusto pieno, armonico, vellutato e persistente, acidità equilibrata, retrogusto persistente. Particolarmente idoneo ad un lungo invecchiamento.

