Documento aggiornato al: 05/12/2025, 05:19. 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

1993-1997

Periodo di osservazione

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	<b>E</b> POCA
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-tardiva

# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Elevata

### IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, cilindrico corto, raramente alato, poco compatto
- Acino medio-piccolo, ellissoidale corto, pruinoso

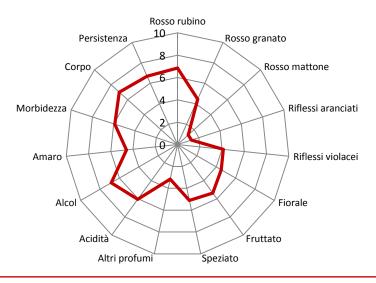




CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,90
Produzione per ceppo (Kg)	2,00
Numero grappoli/ceppo	9,0
Peso medio grappolo (g)	195
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	500
Indice di Ravaz	4,00

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	23,5
2	рН	3,10
MOSTO	Acidità totale (g/l)	8,90
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	6,50
	Ac. Malico (g/l)	2,50
VINO	Antociani totali (mg/l)	140
AI	Polifenoli totali (mg/l)	2.030

#### ANALISI SENSORIALE



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino carico con sfumature violacee; bouquet intenso, complesso, con profumi floreali (rosa e viola), fruttati, (lampone, ciliegia sotto spirito e pera) e in particolare speziati (liquirizia, tabacco, vaniglia e menta); elevata alcolicità (13.8%), acidità equilibrata, gusto pieno, vellutato, molto armonico e persistente, retrogusto mandorlato. Particolarmente idoneo al lungo invecchiamento.

