Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:50. 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**

Carema (TO)

# I-CVT 308 Picotener)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Neive (CN)

Forma di allevamento Controspalliera potata a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 3500

Periodo di osservazione 1996-1998

#### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria moderata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività da moderata a media

FASE	<b>EPOCA</b>
FENOLOGICA	
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Elevata

#### IL GRAPPOLO

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

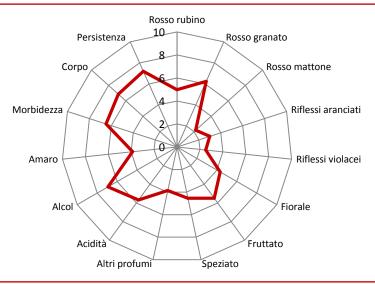




CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	2,80
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	250
Peso medio acino (g)	1,98
Peso legno potatura (g/ceppo)	930
Indice di Ravaz	3,01

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	22,9
2	рН	3,00
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,06
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	4,70
	Ac. Malico (g/l)	2,88
VINO	Antociani totali (mg/l)	110
	Polifenoli totali (mg/l)	1.970

#### ANALISI SENSORIALE



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato; bouquet intenso con profumi floreali (rosa), fruttati, (piccoli frutti) e speziati (pepe, noce moscata e vaniglia); elevata alcolicità (13.4 %), acidità equilibrata, gusto pieno, rotondo e persistente. Idoneo al lungo invecchiamento.

