Documento aggiornato al: 19/11/2025, 10:33. CREA/SNCV ©2011-2025.



Istituto di Virologia Vegetale - CNR, U.O.S. Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro Miglioramento genetico e Biologia della Vite);

Azienda Sperimentale Regionale "Tenuta Cannona", Carpeneto (AL)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine

Ghemme (NO)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Gattinara (VC)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 2424

Periodo di osservazione 2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Clone appartenente al biotipo "Cobianco" (caratterizzato dal colore invernale dei tralci nocciola chiaro)
- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Potenziale qualitativo elevato

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, tendenzialmente cilindrico, allungato, alato
- Marino medio-piccolo



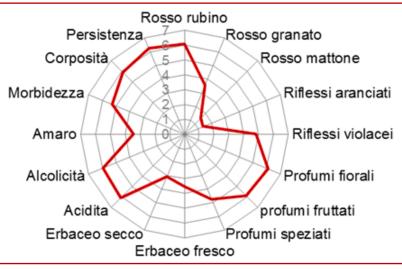
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Elevata

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	3,80
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	280
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.800
Indice di Ravaz	2,2

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	24,3
9	рН	3,02
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,60
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	5,10
	Ac. Malico (g/l)	2,70
VINO	Antociani totali (mg/l)	129,67
VI	Polifenoli totali (mg/l)	1.948,67

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di elevata intensità colorante, elevato grado alcolico (13.9 %), buon corpo, forza acida e sapidità. Al naso si è contraddistinto per la mineralità e per i profumi fiorali di viola e speziati di pepe e cannella, accompagnati da piacevoli note fruttate di marmellata.

