PETIT ROUGE N.

Documento aggiornato al: 15/11/2026, 07:00. CREA/SNCV ©2011-2026.



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. 85 del 13/04/1999

Origine
Arvier (AO)

I-CVT AO 6

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Aosta (AO)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	1986-1992

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

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



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, cilindrico o piramidale, corto, poco compatto
- Acino grande, sferoidale, con buccia di colore blu-nera

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Elevata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,00
Produzione per ceppo (Kg)	2,50
Numero grappoli/ceppo	11
Peso medio grappolo (g)	240
Peso medio acino (g)	2,15
Peso legno potatura (g/ceppo)	970
Indice di Ravaz	2,60

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,0
	pH	2,96
	Acidità totale (g/l)	10,8
	Ac. Tartarico (g/l)	7,10
	Ac. Malico (g/l)	5,00
VINO	Antociani totali (mg/l)	150
	Polifenoli totali (mg/l)	840

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino tendente al granato, con riflessi violacei; al naso emergono note intense di viola e rosa canina, mirtillo e lampone e talvolta di mandorla a maturità.
Al gusto è fine, di buon corpo, adeguata acidità e lievemente tannico.