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)

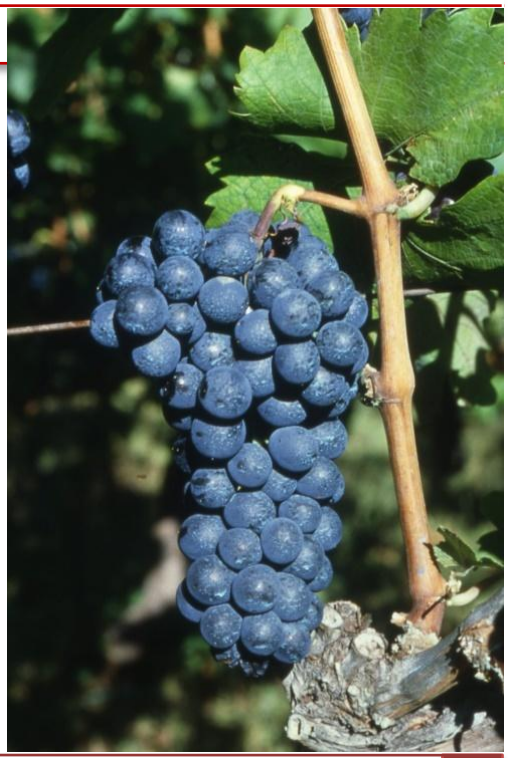
I-CVT AO 16

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
- ✓ Foglia con evidente bollosità
- ✓ Fertilità moderata
- ✓ Produttività moderata



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

IL GRAPPOLO

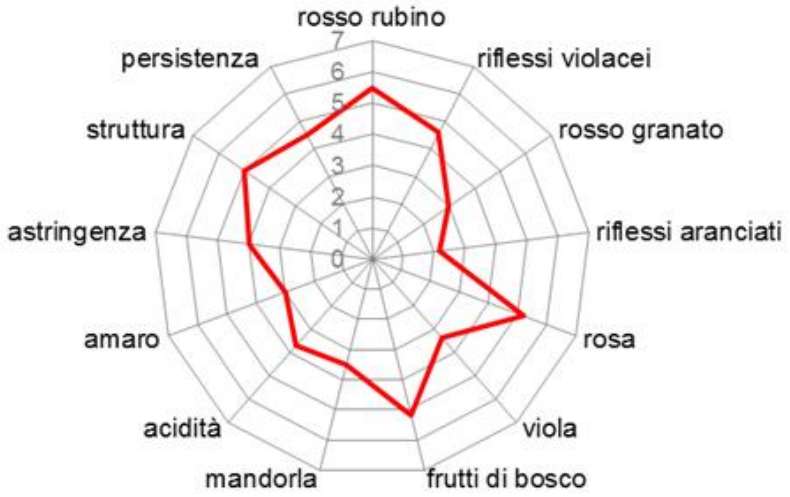
- Grappolo piccolo, conico-piramidale, corto, compatto
- Acino medio, sferoidale, con buccia di colore blu-nera

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Elevata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,90
Produzione per ceppo (Kg)	1,60
Numero grappoli/ceppo	11
Peso medio grappolo (g)	155
Peso medio acino (g)	1,90
Peso legno potatura (g/ceppo)	960
Indice di Ravaz	1,7

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,5
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	10,3
	Ac. Tartarico (g/l)	5,40
	Ac. Malico (g/l)	4,40
VINO	Antociani totali (mg/l)	390
	Polifenoli totali (mg/l)	1.460

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino tendente al granato, con riflessi violacei; al naso emergono note di viola e rosa canina, mirtillo e lampone a maturità. Al gusto è fine, di buon corpo, di elevato tenore alcolico, adeguata acidità e lunga persistenza.