

PETIT ROUGE N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 05:53. 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. 85 del 13/04/1999

Origine

Villeneuve (AO)

I-CVT AO 35

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 media
- ✓ Foglia con evidente setolosità delle nervature sulla pagina inferiore
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività medio-elevata

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

IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo medio-grande, conico-piramidale, abbastanza lungo, compatto, ali corte
- ✳ Acino piccolo, sferoidale, con buccia di colore blu-nero



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Elevata

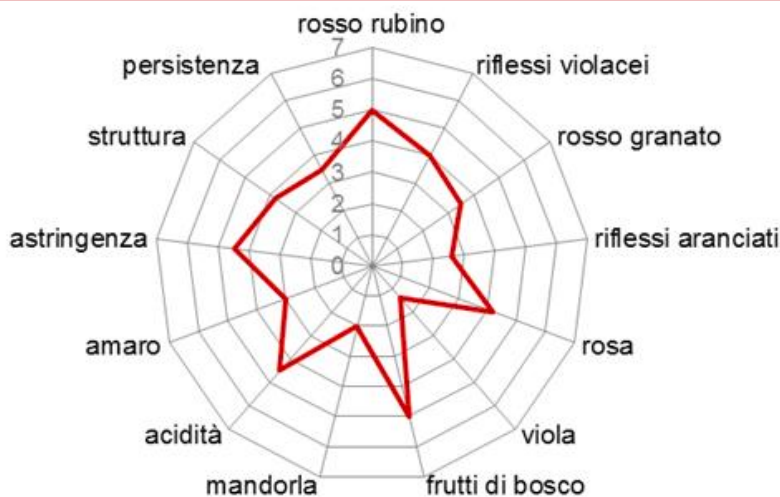
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,10
Produzione per ceppo (Kg)	2,70
Numero grappoli/ceppo	11
Peso medio grappolo (g)	250
Peso medio acino (g)	1,75
Peso legno potatura (g/ceppo)	880
Indice di Ravaz	3,10

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,2
	pH	3,09
	Acidità totale (g/l)	10,5
	Ac. Tartarico (g/l)	6,75
	Ac. Malico (g/l)	4,50
VINO	Antociani totali (mg/l)	190
	Polifenoli totali (mg/l)	970

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino non molto intenso tendente al granato con riflessi violacei; al naso emergono note di rosa canina e frutti di bosco a maturità. Al gusto è fine, di corpo discreto, acidità sostenuta e leggermente tannico.