# PETIT ROUGE N.

I-CVT AO 35

*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

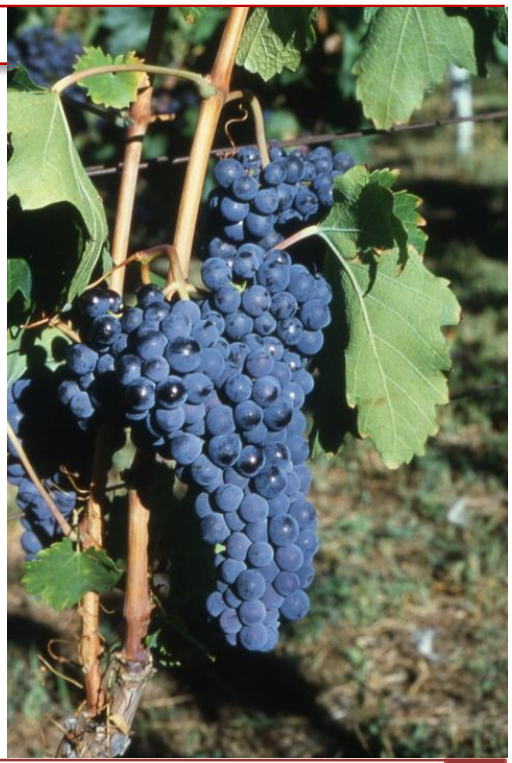
**Origine**
Villeneuve (AO)

## 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 |
| Invaiatura | III decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

## IL GRAPPOLO

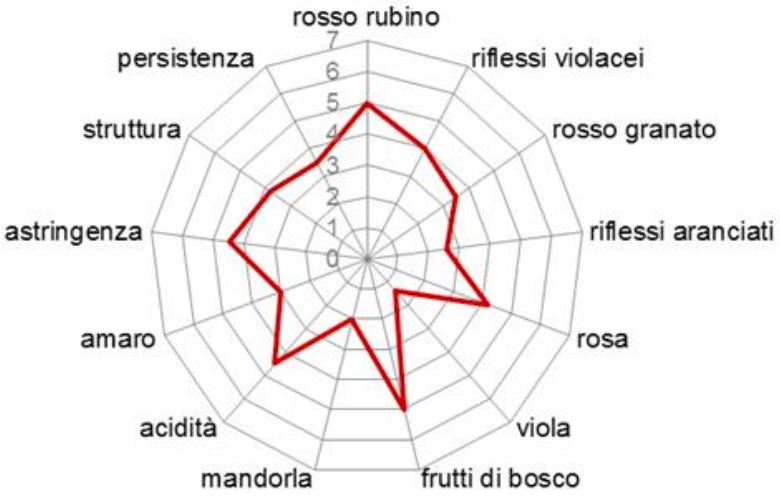
- Grappolo medio-grande, conico-piramidale, abbastanza lungo, compatto, ali corte
- Acino piccolo, sferoidale, con buccia di colore blu-nero

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE | CLONE |
|---|---|
| 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.