# 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**
Villeneuve (AO)

**I-CVT AO 38**

## *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 moderata
- ✓ Foglia con nervature glabre sulla pagina inferiore
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività elevata



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

## *IL GRAPPOLO*

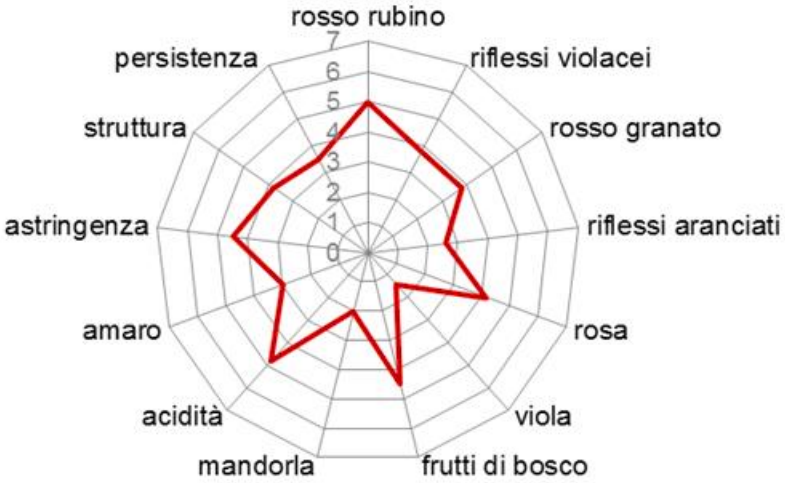
- Grappolo medio-grande, piramidale, allungato, compatto, alato
- Acino piccolo, sferoidale, con buccia di colore blu-nero

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE | CLONE |
|---|---|
| Botrite | Media |
| Oidio | Elevata |

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---|---|
| Fertilità reale | 1,2 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,15 |
| Numero grappoli/ceppo | 12 |
| Peso medio grappolo (g) | 260 |
| Peso medio acino (g) | 1,75 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 800 |
| Indice di Ravaz | 3,94 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|---|---|---|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 17,60 |
| | pH | 3,10 |
| | Acidità totale (g/l) | 10,10 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,80 |
| | Ac. Malico (g/l) | 5,60 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 160 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 860 |

## 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.