

# PETIT ROUGE N.

Documento aggiornato al: 15/01/2025, 11:44. 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 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	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 CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Elevata

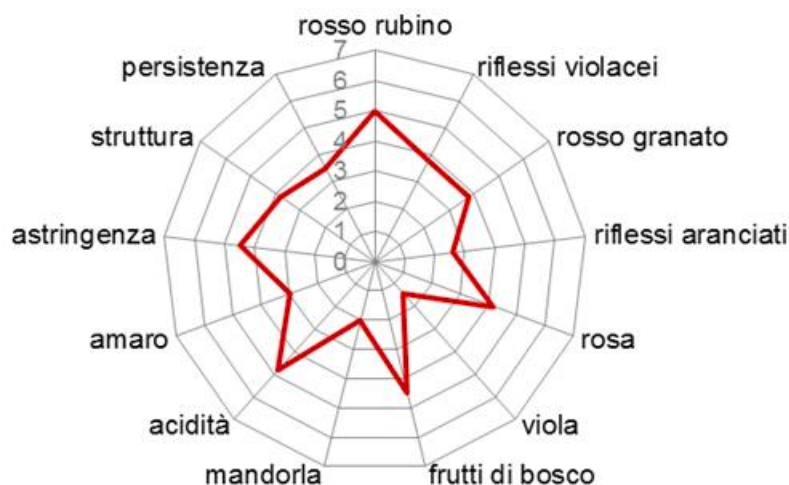
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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.