

PIGATO B.

Documento aggiornato al: 25/06/2026, 11:32. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosuitore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata
Viticultura 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. 19 del 24/01/2003

Origine

Albenga (SV)

I-CVT 121

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castelnuovo Magra (SP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3000
Periodo di osservazione	1986-1990

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata e costante

FASE **EPOCA**

FENOLOGICA

Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-precoce

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, conico o cilindrico abbastanza lungo, talora con un'ala, mediamente compatto
- ✿ Acino medio-grande, sferoidale o ellittico corto; buccia di colore giallo con sfumature dorate o rosate e piccole macchie rugginose se esposta al sole



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

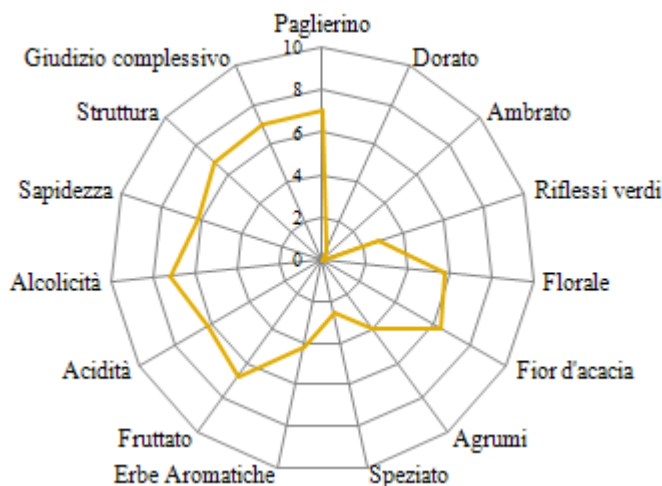
Fertilità reale	1,80
Produzione per ceppo (Kg)	5,40
Numero grappoli/ceppo	20
Peso medio grappolo (g)	260
Peso medio acino (g)	2,80
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.300
Indice di Ravaz	4,15

PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,5
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	6,30
	Ac. Tartarico (g/l)	5,40
	Ac. Malico (g/l)	1,40

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino chiaro, resistente all'ossidazione; intensi profumi floreali e di frutta matura, sentore di salvia; di elevata alcolicità (12.8 %), strutturato, di buona freschezza, gusto pieno, armonico, sapido e persistente.