

# PIGATO B.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 16:49. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **Cosuitore**

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. 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

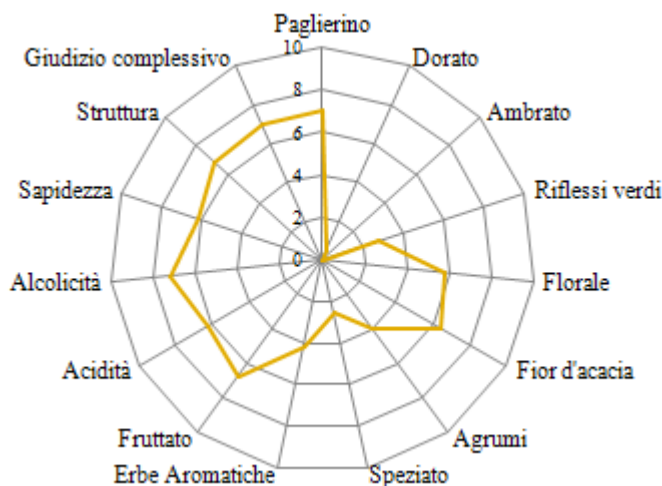
Fertilità reale	1,80
Produzione per ceppo (Kg)	5,40
Numero grappoli/ceppo	20
Peso medio grappolo (g)	260
Peso medio acino (g)	2,80
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.300
Indice di Ravaz	4,15

## 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.