



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. 241 del 16/10/2003

Origine

Apricale (IM)

I-CVT 37

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Dolceacqua (IM)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	6000
Periodo di osservazione	1991-1995

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Precocità nelle fasi fenologiche
- ✓ Buona tolleranza del grappolo agli attacchi di muffa grigia
- ✓ Vigoria moderata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività buona
- ✓ Assenza di acinellatura

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I-II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo medio, piramidale, abbastanza corto, con una o più raramente due ali, moderatamente compatto; peduncolo lungo e robusto
- ✳ Acino medio-piccolo, sferoide, con buccia di colore blu-nero, pruinoso



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Moderata

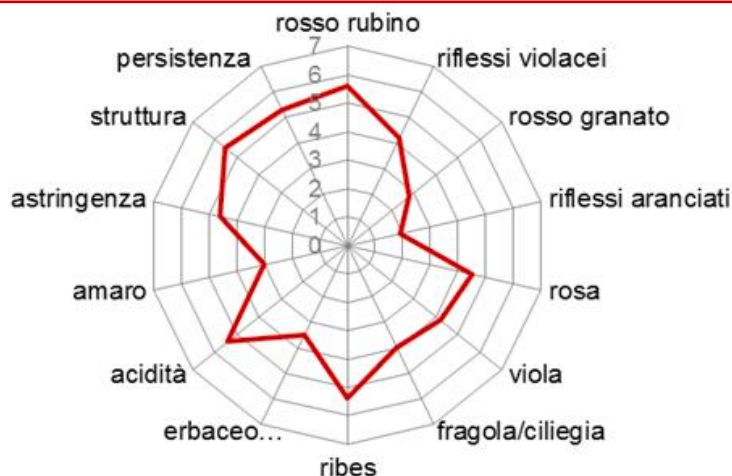
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,28
Produzione per ceppo (Kg)	1,60
Numero grappoli/ceppo	7,9
Peso medio grappolo (g)	205
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	340
Indice di Ravaz	4,70

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,7
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	8,35
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	167 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	884 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino tendente alla tonalità granato e riflessi violacei; al naso risulta florale (rosa) e particolarmente fruttato per la presenza di note di ribes e fragola. Al gusto è di corpo e armonico, con adeguata acidità e lieve vena amarognola in chiusura.

(*) Dati medi 1991-1993