TIMORASSO B.

Documento aggiornato al: 03/11/2026, 14:19. CREA/SNCV ©2011-2026.



Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante – CNR, U.O.S. di Grugliasco (TO);
Azienda Sperimentale Regionale "Tenuta Cannona" di Carpeneto (AL)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine
Areale del Tortonese (AL)

I-CVT 13

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Carpeneto (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2012-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività buona e costante, ma non elevata

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, piramidale, compatto, alato
- Acino medio-grande, con buccia spessa e molto pruinosa, di colore giallo

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (*)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,8
Produzione per ceppo (Kg)	2,44
Numero grappoli/ceppo	9
Peso medio grappolo (g)	276
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	852
Indice di Ravaz	2,86

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,25
	pH	2,91
	Acidità totale (g/l)	7,0
	Ac. Tartarico (g/l)	5,38
	Ac. Malico (g/l)	1,58

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA (**)

Vino di colore giallo dorato intenso e brillante; al gusto è risultato di buon corpo, con acidità spiccata, sapido, persistente. Nel 2014 si è caratterizzato per la ricchezza dei profumi (ananas, agrumi, leggera pietra focaia). Adatto ad un certo affinamento in bottiglia.

(*) Il Timorasso sembra essere più tollerante nei confronti della peronospora che dell'oidio; nelle annate con decorso climatico piovoso prima della vendemmia, teme la muffa ed il marciume del grappolo.

(**) Vinificazioni effettuate nel biennio 2013-2014