# TIMORASSO B.

*Documento aggiornato al: 03/11/2026, 14:20. 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 31**

## *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 media
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività moderata

| *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, piramidale, non molto allungato, mediamente compatto, con ali corte
- Acino medio-grande, con buccia spessa e molto pruinosa, di colore giallo

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

| *CARATTERISTICHE PRODUTTIVE* | *CLONE* |
|---|---|
| Fertilità reale | 1,4 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 1,89 |
| Numero grappoli/ceppo | 7 |
| Peso medio grappolo (g) | 261 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 619 |
| Indice di Ravaz | 3,05 |

| | *PARAMETRI ENOCHIMICI* | *CLONE* |
|---|---|---|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 23,55 |
| | pH | 2,94 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,0 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,94 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,40 |

## *ANALISI SENSORIALE*

## *DESCRIZIONE ORGANOLETTICA* (**)

Vino di colore giallo dorato brillante; al gusto è risultato equilibrato e persistente. Tra i profumi sono emersi quelli fruttati, di frutta esotica matura, in entrambe le annate. Presenta, inoltre, un' acidità sostenuta che lo rende 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