

# TIMORASSO B.

Documento aggiornato al: 10/12/2018, 09:17. CREA/SNCV ©2011-2018.



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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiaura	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 CLONE****CRITTOGAMICHE (\*)**

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**

<b>MOSTO</b>	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