UVA RARA N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 18:57. CREA/SNCV ©2011-2026.



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. 38 del 15/02/2007

Origine
Villa del Bosco (VC)

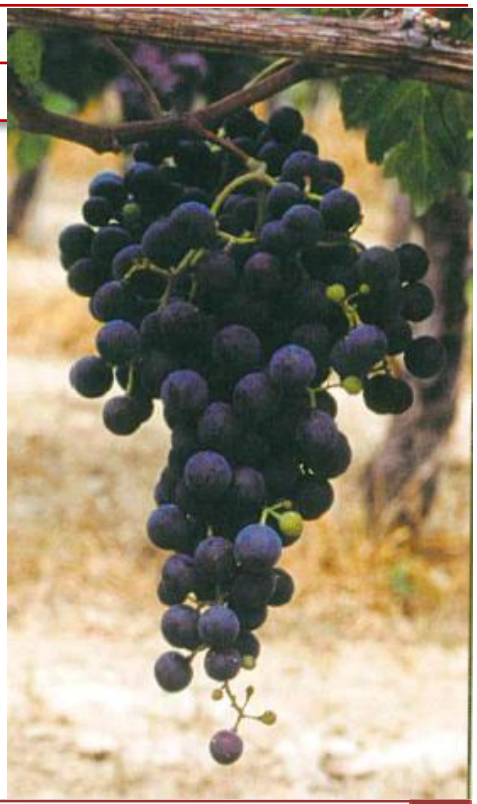
I-CVT 10

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Sostegno (VC)	Brusnengo (BI)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot	
Densità di impianto (ceppi/ha)	2800 circa	
Periodo di osservazione	1999-2001	2001-2003

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** mediamente poco predisposto all'acinellatura
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Produttività buona e costante
- ✓ Buona resistenza del grappolo alla muffa grigia



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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, conico spesso troncato, talora con ala, spargolo; peduncolo medio, con sfumature rosse
- Acino grande, sferoidale o leggermente appiattito; pedicelli e cercine sfumati di rosso

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	-
Oidio	Moderata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)	CLONE (**)
Fertilità reale	1,30	1,77
Produzione per ceppo (Kg)	3,14	3,60
Numero grappoli/ceppo	18	25
Peso medio grappolo (g)	161	130
Peso medio acino (g)	-	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	670	730
Indice di Ravaz	4,7	4,9

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,4	20,7
	pH	3,10	3,18
	Acidità totale (g/l)	9,35	7,91
	Ac. Tartarico (g/l)	3,44	3,59
	Ac. Malico (g/l)	3,46	3,26
VINO	Antociani totali (mg/l)	110 (*)	106 (**)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.280(*)	1.675 (**)

ANALISI SENSORIALE



(*) Località Sostegno: il vigneto ha giacitura collinare ed insiste su terreno limo-sabbioso a reazione acida (sabbia 61 %, limo 24 %, argilla 15 %, pH 4.8). I dati enologici fanno riferimento alle annate 1999 e 2001.
(**) Località Brusnengo: il vigneto ha giacitura quasi piana ed insiste su terreno sabbioso a reazione acida (sabbia 73 %, limo 10 %, argilla 17 %, pH 5.2). I dati enologici fanno riferimento al biennio 2002-2003.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rubino scarico con sfumature violacee. Bouquet moderatamente intenso, in cui spiccano i profumi fruttati (marmellata, prugna, frutti sottobosco etc.), e qualche sfumatura di speziato; gusto ampio ed armonico, non molto persistente.