Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:08. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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

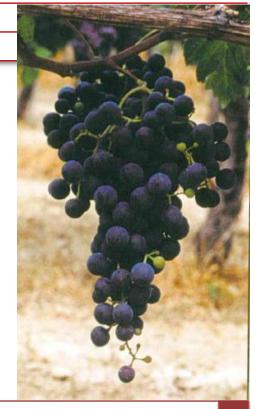
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	ЕРОСА	
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 CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	-
Oidio	Moderata

CARATTERISTICHE	CLONE (*)	<i>CLONE</i> (***)
PRODUTTIVE		
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 (**)
	Zuccheri (°Brix)	18,4	20,7
2	рН	3,10	3,18
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,35	7,91
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	3,44	3,59
	Ac. Malico (g/l)	3,46	3,26
ONIL	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.

