UVA RARA N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 18:54. 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
Masserano (BI)

I-CVT 15

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
- ✓ Fertilità reale elevata
- ✓ Produttività moderata ma 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-piccolo, conico, corto, spargolo; peduncolo medio, con sfumature rosse
- Acino medio-grande, sferoidale; pedicelli e cercine rosso-violacei

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	-
Oidio	Moderata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)	CLONE (**)
Fertilità reale	1,50	1,93
Produzione per ceppo (Kg)	2,84	2,62
Numero grappoli/ceppo	19	29
Peso medio grappolo (g)	148	113
Peso medio acino (g)	-	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	640	700
Indice di Ravaz	4,44	3,74

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,3	20,4
	pH	3,15	3,19
	Acidità totale (g/l)	9,14	7,87
	Ac. Tartarico (g/l)	3,38	3,69
	Ac. Malico (g/l)	3,00	2,89
VINO	Antociani totali (mg/l)	123,5 (*)	119,5 (**)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.300 (*)	1.760 (**)

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 carico con riflessi violacei. Bouquet ampiamente fruttato (ciliegia, ribes, etc.) e leggermente speziato; al gusto pieno, di buon corpo, armonico non molto persistente.