ALBAROSSA N.

Documento aggiornato al: 18/09/2025, 09:17. CREA/SNCV ©2011-2025.

I-CVT 5

Costitutore CNR - IVV Istituto di Virologia Vegetale - Unità Staccata di Grugliasco.
Centro Sperimentale Vitivinicolo Regionale "Tenuta Cannona".

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 256 del 02/11/2017.

Origine
Azienda sperimentale del Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Torino a Chieri (TO).

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Azienda Sperimentale Regionale ''Tenuta Cannona'' - Carpeneto (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Portinnesto	S.O.4
Densità e Sesto di impianto	4000 piante/ha; 2,5 x 1 m.
Periodo di osservazione	2014-2016

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Elevata
✓ Fertilità	Elevata
✓ Produttività	Medio-alta

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	Medio-precoce (II decade di Aprile)
Fioritura	Media (I-II decade di Giugno)
Invaiatura	Medio-precoce (I-II decade di Agosto)
Maturazione	Medio-tardiva (I decade di Ottobre)

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio o medio-piccolo, piramidale, spesso con un'ala sviluppata, abbastanza corto, mediamente compatto o compatto; peduncolo semi-legnoso corto.
- Acino piccolo, ellissoidale; buccia di colore blu-nero, molto pruinosa

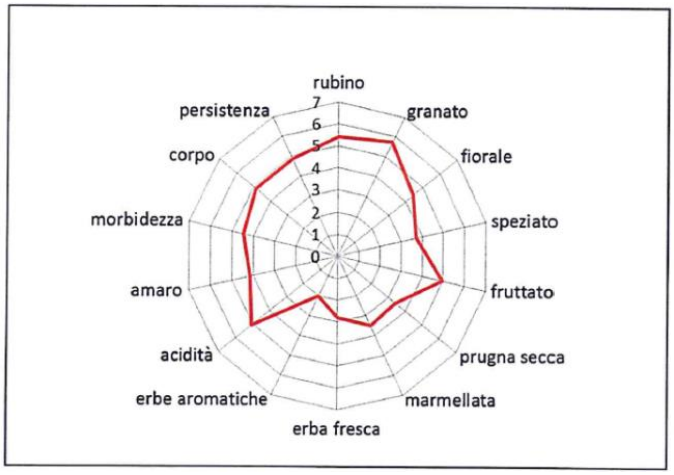
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite e Marciume acido	Media
Oidio e Peronospora	Bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale (n° inf/germ)	1,76
Produzione per ceppo (Kg)	3,29
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	250,6
Peso medio acino (g)	1,65 (**)
Peso legno potatura (g/ceppo)	580
Indice di Ravaz	5,84

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (g/l)	23,9
	pH	2,82
	Acidità totale (g/l)	11,02
	Ac. Tartarico (g/l)	6,78
	Ac. Malico (g/l)	2,9
	Antociani totali (mg/kg)	2238 (**)
	Flavonoidi totali (mg/kg)	4612,5 (**)
VINO (**)	Alcol (% vol)	13,81
	Estratto secco totale (g/l)	28,4
	Acidità totale (g/l)	7,78
	pH	3,26
	Ac. Tartarico (g/l)	1,88
	Flavonoidi totali (mg/l)	1397,5
	Antociani totali (mg/l)	382
	Intensità (A420+520+620)	16,5
	Tonalità (A420/520)	0,55

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Il clone ha fornito vini di ottimo livello qualitativo, caratterizzati da elevati tenori alcolici e di estratto secco totale, oltre che possedere un quadro polifenolico particolarmente ricco, con effetti ottimali sull'intensità e la tonalità colorante del prodotto. La forza acida è risultata marcata. L'analisi sensoriale ha rilevato un colore rosso rubino molto intenso con spiccati riflessi violacei, un bouquet intenso e complesso, in cui prevalgono le sensazioni fruttate su quelle floreali e alle quali si aggiunge una componente speziata (tabacco), un gusto caldo grazie all'elevato tenore in alcol e glicerina, mai spento per la sua ricca dotazione acidica, ben strutturato, armonico, di buona persistenza gustativa. Adatto all'invecchiamento e/o affinamento in legno.



(*) Dati medi sul triennio di osservaziona 2014/2016 (**) Dati medi sul biennio 2014-2015