

# PELAVERGA N.

Documento aggiornato al: 12/02/2026, 15:03. 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)

I-CVT 3

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 61 del 14/03/2006

## Origine

Pagno (CN)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castellar (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3000
Periodo di osservazione	1994-1997

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo 'Pelaverga saluzzese'
- ✓ Vigoria moderata
- ✓ Fertilità medio-bassa
- ✓ Produttività elevata ma incostante



## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo grande, conico-piramidale, medio-corto, compatto, con una o due ali corte
- ❖ Acino grande, ellittico corto; buccia spessa, pruinosa, di colore dal rosso-grigio al blu-nero non uniforme

## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite	Moderata
Oidio	Media

## **CARATTERISTICHE CLONE**

### **PRODUTTIVE**

Fertilità reale	0,80
Produzione per ceppo (Kg)	4,2
Numero grappoli/ceppo	10,5
Peso medio grappolo (g)	400
Peso medio acino (g)	4,0
Peso legno potatura (g/ceppo)	640
Indice di Ravaz	6,5

## **PARAMETRI CLONE**

### **ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	17,5
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	6,0
	Ac. Tartarico (g/l)	4,5
	Ac. Malico (g/l)	1,30
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	80
	Polifenoli totali (mg/l)	1.400

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino moderatamente intenso; all'olfatto dominano le caratteristiche note fiorali di rosa e speziate di pepe bianco, seguite da quelle fruttate di fragola e ciliegia; adeguata acidità e buon equilibrio in bocca.