PELAVERGA N.

Documento aggiornato al: 01/11/2026, 09:54. 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. 61 del 14/03/2006

Origine
Pagno (CN)

I-CVT 3

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 CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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
VINO	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.