

# PELAVERGA N.

Documento aggiornato al: 12/02/2026, 15:06. 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

Baldissero T.se (TO)

I-CVT 40

## 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 'Cari'
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-bassa
- ✓ Produttività buona ma incostante

## FASE

## EPOCA

### FENOLOGICA

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

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-grande, conico-piramidale, medio-corto, compatto, in genere con un'ala
- ✚ Acino medio-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 PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	0,70
Produzione per ceppo (Kg)	3,8
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	350
Peso medio acino (g)	3,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	880
Indice di Ravaz	4,3

### **PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	17,5
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	5,6
	Ac. Tartarico (g/l)	4,6
	Ac. Malico (g/l)	2,0
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	95
	Polifenoli totali (mg/l)	1.300

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino discretamente intenso, con riflessi violacei; all'olfatto dominano le note di rosa seguite da quelle di pepe bianco, fragola e ciliegia; adeguata acidità, discreta struttura e buon equilibrio al gusto.