PELAVERGA N.

Documento aggiornato al: 01/11/2026, 09:56. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-CVT 40



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)

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

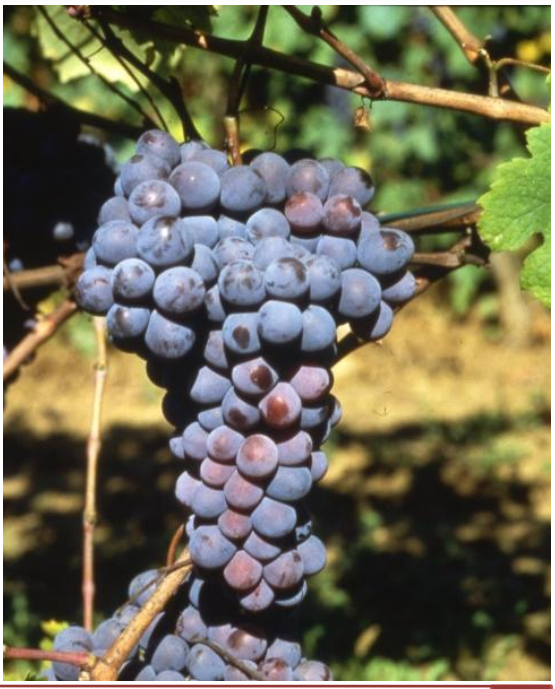
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo ‘Cari’
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-bassa
- ✓ Produttività buona ma incostante

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	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 CRITTOGAMICHE	CLONE
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
MOSTO	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
VINO	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.