

RUCHE' N.

Documento aggiornato al: 05/04/2025, 02:04. CREA/SNCV ©2011-2025.



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. 295 del 19/12/1994

Origine

Castagnole M.to (AT)

I-CVT 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Ubicazione | Castagnole M.to (AT) |
| Forma di allevamento | Controspalliera potata a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4000 |
| Periodo di osservazione | 1983-1986 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività medio-elevata
- ✓ Moderata suscettibilità verso la peronospora

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|---------------|
| Germogliamento | Media |
| Fioritura | Medio-precoce |
| Invaiaura | Media |
| Maturazione | Medio-precoce |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|--------------|
| Botrite | Media |
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale allungato, con un'ala, compatto
- ✿ Acino medio, ellissoidale, molto corto, molto pruinoso



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 2,0 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,9 |
| Numero grappoli/ceppo | 23,3 |
| Peso medio grappolo (g) | 210 |
| Peso medio acino (g) | 1,66 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 720 |
| Indice di Ravaz | 6,8 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 19,2 |
| | pH | 3,25 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,40 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,35 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,32 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 170 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.280 (*) |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso granato intenso; all'olfatto emergono note di rosa e di spezie, in particolare di liquirizia, e qualche nota fruttata; al gusto si presenta giustamente acido, con buon corpo e discreta persistenza.

(*) Dati medi relativi al periodo 1984-1986