

Documento aggiornato al: 28/10/2025, 09:22. 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)

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Medio-precoce
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio-precoce

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	19,2
<u> </u>	рН	3,25
pH Acidità totale (g. Ac. Tartarico (g/	Acidità totale (g/l)	5,40
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	6,35
	Ac. Malico (g/l)	1,32
VINO	Antociani totali (mg/l)	170 (*)
AI	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

