

Documento aggiornato al: 28/10/2025, 09:20. 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 1988-1992

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

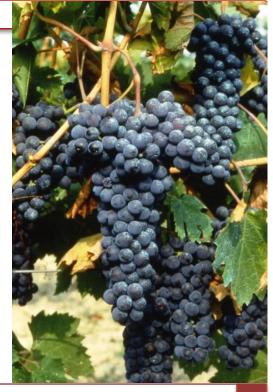
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Medio-precoce
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio-precoce

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, piramidale allungato, con due ali, compatto
- Acino medio-piccolo, ellissoidale corto, molto pruinoso





CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	2,0
Produzione per ceppo (Kg)	5,5
Numero grappoli/ceppo	24
Peso medio grappolo (g)	233
Peso medio acino (g)	1,56
Peso legno potatura (g/ceppo)	680
Indice di Ravaz	8,0

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	19,6
<u> </u>	рН	3,25
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,40
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	6,31
	Ac. Malico (g/l)	1,21
VINO	Antociani totali (mg/l)	170 ^(*)
VI	Polifenoli totali (mg/l)	1.320 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso granato intenso; all'olfatto emergono note di rosa e soprattutto viola, di spezie e note fruttate di ciliegia; al gusto presenta buona acidità e discreta struttura.

^(*) Dati medi relativi al periodo 1990-1992

