

PELAVERGA PICCOLO N.

Documento aggiornato al: 24/11/2024, 00:38. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante – CNR
Grugliasco (TO).

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 155 del 05/07/2016.

Origine

Areale storico compreso tra Verduno, Roddi e La Morra.

I - CVT C1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. “Fratelli Alessandria”, Verduno (CN).
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot. Su portinnesto SO4.
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000 piante/ha, con un sesto di 0,9 x 2,8 m.
Periodo di osservazione	2011-2013 (Anno di impianto 2009)

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Media
✓ Fertilità	Media
✓ Produttività	Media con tendenza all’alternanza

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

Ha dimensioni medio-grande. I tre cloni CVT C1, CVT 212 e CVT 223 alternano la presenza di 1 o 2 ali a volte più lunghe, altre meno.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Ottimale
Oidio	Ottimale

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale (n° inf/germ)	1,8
Produzione per ceppo (Kg)	3,2
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	306
Peso medio acino (g)	--
Peso legno potatura (g/ceppo)	835
Indice di Ravaz	3,83

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO (*)	Zuccheri (g/l)	212
	pH	2,98
	Acidità totale (g/l)	8,5
	Ac. Tartarico (g/l)	6,6
	Ac. Malico (g/l)	2,86
VINO (**)	Antociani totali (mg/l)	44-63
	Polifenoli totali (mg/l)	--

(*) Dati medi del triennio 2011-2013 (**) Dati rispettivamente del 2012 e del 2013

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

L'analisi chimica dei vini ottenute dalle uve di questo clone ha evidenziato una buona gradazione alcolica ed un buon estratto secco, nonché un'adeguata dotazione polifenolica.

All'esame organolettico, nonostante il vino avesse un colore leggermente meno intenso dei cloni CVT 212 e CVT 223, e siano stati percepiti come meno strutturati, hanno ottenuto un buon giudizio del panel di degustatori che ne ha evidenziato la tipicità dei profumi speziati, in particolare pepe, la freschezza acida ed il piacevole equilibrio gustativo. E' tipicamente adatto ad un pronto consumo.

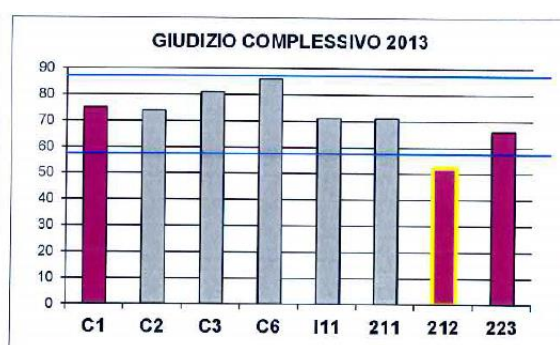


Fig. a) e b) – Test di ordinamento relativo (metodo Kramer).
L'altezza delle colonne è inversamente proporzionale al grado di apprezzabilità del vino da parte del panel.
Le linee blu rappresentano i limiti di non significatività (a – 53-82; b – 57-87; P. errore 5%)