

# PELAVERGA PICCOLO N.

Documento aggiornato al: 20/09/2024, 07:04. 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 212

## 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 Moderata
- ✓ Fertilità Medio-alta
- ✓ Produttività Media, non sempre costante nei tre anni di osservazione

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

## IL GRAPPOLO

Ha dimensioni medio-piccolo. 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)	1,9
Produzione per ceppo (Kg)	3,2
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	256
Peso medio acino (g)	--
Peso legno potatura (g/ceppo)	705
Indice di Ravaz	4,54

### PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO (*)	Zuccheri (g/l)	218
	pH	3,01
	Acidità totale (g/l)	8,8
	Ac. Tartarico (g/l)	6,78
	Ac. Malico (g/l)	2,96
VINO (**)	Antociani totali (mg/l)	47-67
	Polifenoli totali (mg/l)	--

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

### ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenuto dal clone CVT 212 ha dimostrato ottime attitudini enologiche dovute all'elevato grado alcolico, buon estratto secco e adeguata composizione polifenolica. Il panel di degustazione ha indicato preferenze significative per il colore, in particolare per la brillantezza, il gusto ed il giudizio complessivo, evidenziando buona struttura e complessità. Il vino del 2012 è stato premiato anche per i profumi, tra i quali sono emersi quelli fruttati (fragola e piccoli frutti rossi), accompagnati dalle caratteristiche note di pepe. Si può ipotizzare anche un breve invecchiamento, data la tendenza ad una maggiore struttura e complessità.

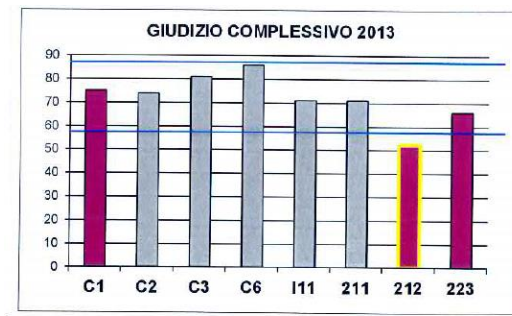


Fig. a) e b) – Test di ordinamento relativo (metodo Kramer).

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%)