PELAVERGA PICCOLO N.

Documento aggiornato al: 01/11/2026, 09:56. CREA/SNCV ©2011-2026.

I – CVT 212



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.

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	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 CRITTOGAMICHE	CLONE
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)	--

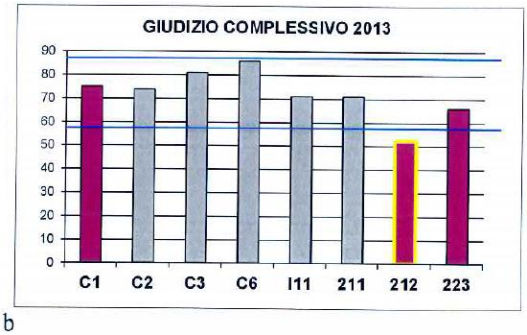
(*) Dati medi del triennio 2011-2013 (**) Dati rispettivamente del 2012 e del 2013

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.



a



b

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%)