

PELAVERGA PICCOLO N.

Documento aggiornato al: 23/01/2026, 21:35. CREA/SNCV ©2011-2026.



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 223

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	Da media ad elevata
✓ Fertilità	Medio-alta
✓ Produttività	Media, non sempre costante nei tre anni di osservazioni

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaatura	II 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)	3,1
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	256
Peso medio acino (g)	--
Peso legno potatura (g/ceppo)	928
Indice di Ravaz	3,34

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO (*)	Zuccheri (g/l)	212
	pH	3,0
	Acidità totale (g/l)	8,6
	Ac. Tartarico (g/l)	6,58
	Ac. Malico (g/l)	2,64
VINO (**)	Antociani totali (mg/l)	44-71
	Polifenoli totali (mg/l)	--

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

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Eccellente la composizione chimica in entrambe le annate di microvinificazione (2012 e 2013) con elevato grado alcolico, così come l'estratto secco, buona forza acida e contenuto in antociani e flavonoidi totali. Altrettanto positivi sono stati i riscontri dal punto di vista organolettico. Il vino del 2012 è stato statisticamente preferito per tutti i parametri, colore rosso rubino brillante e più intenso rispetto a quello degli altri cloni, note speziate (pepe) e di fragola, e di piccoli frutti rossi tipiche della varietà, equilibrio e complessità gustativa oltrechè freschezza acida al palato. Si può ipotizzare anche un breve invecchiamento, data la tendenza ad una maggiore struttura e complessità.

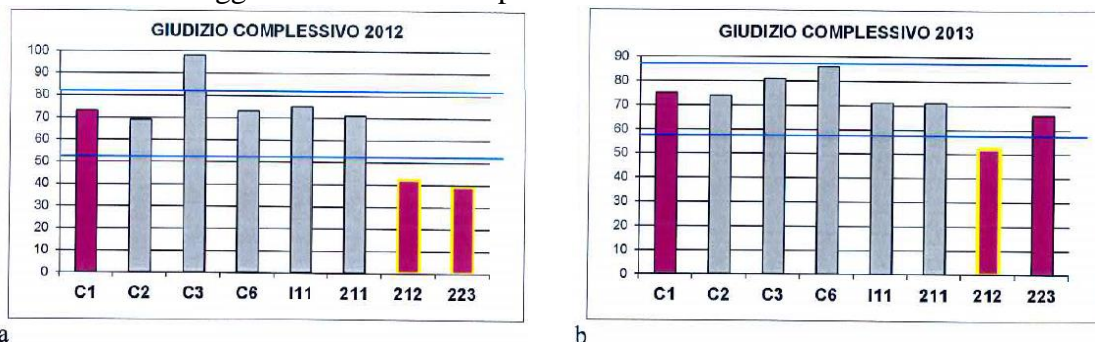


Fig. a) e b) – Test di ordinamento relativo (metodo Kramer).

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%)