

# 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 portinestivo 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)

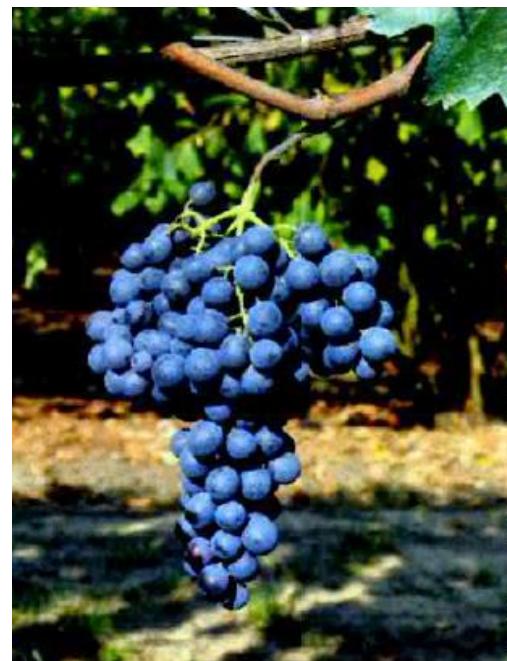
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



## IL GRAPPOLO

Ha dimensioni medio-piccole. 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	Acidità totale (g/l)	8,6
	Ac. Tartarico (g/l)	6,58
VINO (**)	Ac. Malico (g/l)	2,64
	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 ORGAPOLETTICA

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 oltreché freschezza acida al palato. Si può ipotizzare anche un breve invecchiamento, data la tendenza ad una maggiore struttura e complessità.

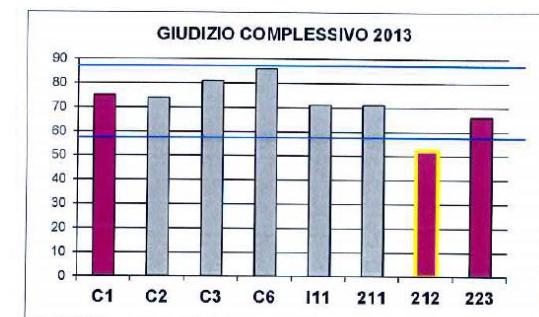


Fig. a) e b) – Test di ordinamento relativo (metodo Kramer).

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%)