ALBAROLA B.

Costitutore
Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro Miglioramento genetico e Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine
Sarzana (SP)

I-CVT KIHLGREN

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Riomaggiore (SP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** più piccolo e meno compatto; talora presenta leggera acinellatura dolce
- ✓ Leggero anticipo dell'epoca media di invaiatura e maturazione
- ✓ Ottima tolleranza agli attacchi di muffa grigia e/o di altri marciumi
- ✓ Vigoria superiore
- ✓ Produttività leggermente inferiore

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, conico, di lunghezza media o medio-corta, senza ali, poco compatto o spargolo
- Acino medio, sferoide; buccia di colore giallo, con piccole macchie rugginose nella parte esposta al sole

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Bassa
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	1,12
Numero grappoli/ceppo	10,6
Peso medio grappolo (g)	95,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	191
Indice di Ravaz	5,86

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,53
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	5,81
	Ac. Tartarico (g/l)	5,33
	Ac. Malico (g/l)	1,29

ANALISI SENSORIALE (*)

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso si percepiscono intensi profumi fiorali e fruttati (frutta esotica), piacevoli note agrumate e di erbe aromatiche; al gusto risulta ben equilibrato, fresco, molto morbido, di buon corpo, molto persistente; sul finale vena amarognola.

(*) Grafico generato dal test di caratterizzazione dei vini ottenuti nella vendemmia 2010.