BONARDA N.

I - CVT 64

Costitutore
CNR-IVV Istituto di Virologia Vegetale – U.O.S. Viticoltura di Grugliasco (TO);
Centro Sperimentale Vitivinicolo della Regione Piemonte "Tenuta Cannona", Carpeneto (AL)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine
Castelnuovo Don Bosco (AT)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Carpeneto (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4600
Periodo di osservazione	2010-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni medie
- ✓ Vigoria medio-bassa
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività medio-bassa

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (*)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, non molto allungato, mediamente spargolo, con 1 o 2 ali lunghe

(*) La risposta alle avversità di natura parassitaria da parte del clone, non si è rilevata diversa da quella propria della cultivar. La Bonarda è piuttosto tollerante nei confronti dell'oidio e della Botrytis cinerea.

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	Media (II decade Aprile)
Fioritura	Media (I-II decade Giugno)
Invaiatura	Media (II decade Agosto)
Maturazione	Media (III decade Settembre)

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	1,59
Numero grappoli/ceppo	7
Peso medio grappolo (g)	257
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	460
Indice di Ravaz	3,46

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,05
	pH	3,39
	Acidità totale (g/l)	5,2
	Ac. Tartarico (g/l)	5,06
	Ac. Malico (g/l)	1,02
VINO	Antociani totali (mg/l)	374 (**)
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino sia nel 2011 che nel 2012, ha presentato un colore intenso e brillante, profumi di frutta matura (ciliegia, prugna), ma anche di spezie, idrocarburi, erbaceo, soprattutto nel 2011 dove l'intensità olfattiva era più complessa; buono il corpo e la persistenza gustativa, nonostante l'elevata tannicità e la sensazione di amaro finale.

(**) Dati medi relativi al biennio 2011-2012