BONARDA N.

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)

I - CVT 66

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

- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

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)	2,30
Numero grappoli/ceppo	7
Peso medio grappolo (g)	321
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	547
Indice di Ravaz	4,20

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,80
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	4,8
	Ac. Tartarico (g/l)	5,51
	Ac. Malico (g/l)	0,97
VINO	Antociani totali (mg/l)	321
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dalle uve del clone *CVT 66* si sono ottenuti prodotti con buon grado alcolico, anche se inferiore a quello dei vini di *CVT 64* e *71*, ma con estratto secco ad essi paragonabile, un ottimo quadro polifenolico ed intensità colorante elevata.
Il vino del 2011 si è caratterizzato per i profumi molto complessi, anche se in prevalenza fruttati, e per il buon equilibrio gustativo.