

**Costitutore**

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante –
CNR, Unità di Grugliasco (TO) (già Istituto di
Virologia Vegetale)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine

Monterosso (SP)

I-CVT 101

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monterosso (SP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	6000
Periodo di osservazione	1986-1989

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria superiore
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Colatura fiorale drasticamente ridotta
- ✓ Produttività medio-elevata

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, conico, non molto lungo, poco compatto, con una o due ali
- ✿ Acino medio-piccolo, sferoidale; buccia di colore giallo-verdastro, con piccole macchie rugginose nella parte esposta al sole; peduncolo lungo



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	2,88
Numero grappoli/ceppo	10,9
Peso medio grappolo (g)	266
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO

Zuccheri (°Brix)	18,20
pH	3,18
Acidità totale (g/l)	6,97
Ac. Tartarico (g/l)	6,35
Ac. Malico (g/l)	1,66

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino pallido; all'olfatto si presenta elegante con note fruttate di agrumi e pesca molto intense; al gusto risulta pieno ed armonico per l'ottima struttura e l'adeguata alcolicità, buona freschezza acida e sapidità.