

BRACHETTO N.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata
Viticultura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per
il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 295 del 19/12/1994

Origine

Acqui (AL)

I-CVT 20

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Alice Bel Colle (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Casarsa
Densità di impianto (ceppi/ha)	2800
Periodo di osservazione	1987-1989

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produzione medio-elevata

FASE

EPOCA

FENOLOGICA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico o piramidale con ala piccola, mediamente compatto
- ✿ Acino medio-grande, ellissoidale corto; buccia spessa, pruinosa, di colore blu-nero



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE**CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite

Media

Oidio

Medio-bassa

CARATTERISTICHE**CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale

1,20

Produzione per ceppo (Kg)

2,60

Numero grappoli/ceppo

13,4

Peso medio grappolo (g)

194

Peso medio acino (g)

2,50

Peso legno potatura (g/ceppo)

465

Indice di Ravaz

5,6

PARAMETRI**CLONE****ENOCHIMICI****MOSTO**

Zuccheri (°Brix)

22,2

pH

2,96

Acidità totale (g/l)

10,80

Ac. Tartarico (g/l)

7,10

Ac. Malico (g/l)

4,20

VINO

Antociani totali (mg/l)

120

Polifenoli totali (mg/l)

-

ANALISI SENSORIALE**DESCRIZIONE ORGAOLETTICA**

Il vino è caratterizzato da un colore cerasuolo tendente al rubino in base all'annata; al naso emergono note floreali di rosa, accompagnate da quelle fruttate di pesca, frutti rossi e talvolta di agrumi; di corpo e struttura moderati.