



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. 186 del 09/08/2013

Origine

Località Lomellina, Gavi (AL)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Gavi (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5411
Periodo di osservazione	2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività medio-alta
- ✓ Discreta tolleranza alla muffa grigia

FASE FENOLOGICA

EPOCA

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (*)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale allungato, spargolo, alato
- ✿ Acino sferoidale, con buccia piuttosto sottile, molto pruinosa di colore bianco-giallastro, dorato o ambrato nella parte esposta al sole



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale (**)	1,3
Produzione per ceppo (Kg)	2,37
Numero grappoli/ceppo	11
Peso medio grappolo (g)	220
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	435
Indice di Ravaz	5,45

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,24
	pH	3,06
	Acidità totale (g/l)	8,10
	Ac. Tartarico (g/l)	6,94
	Ac. Malico (g/l)	1,42

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Nel primo anno di sperimentazione le uve di questo clone non sono state vinificate, tuttavia per quanto riguarda i vini 2008 e 2009, entrambi possono essere considerati buoni prodotti, sebbene con caratteri diversi: nel 2008, malgrado un tenore alcolico e un estratto inferiori al testimone (*Cortese R2*), il vino non è stato penalizzato alla degustazione, rimanendo nella media dei giudizi ottenuti dagli altri cloni; nel 2009, invece, le preferenze del panel si sono indirizzate con valore statisticamente significativo proprio sul prodotto di questo clone grazie all'elevato grado alcolico raggiunto (il maggiore) e ad un estratto importante, che gli hanno conferito un'ottima struttura. Il quadro acido, come già verificato a livello di mosto, è risultato nella media. Il clone è idoneo alla produzione di vini bianchi di qualità e/o spumanti.

(*) Il clone non si discosta dalla media varietale per quanto riguarda la sensibilità verso le principali crittogame, generalmente poco tollerante nei confronti dell'oidio.

(**) Dato medio relativo al biennio 2008-2009