

FAVORITA B.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura 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. 85 del 13/04/1999

Origine

S. Stefano Roero (CN)

I-CVT 14

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Montaldo Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	1987-1990

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo "Favorita del Roero"
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività elevata e costante
- ✓ Tolleranza più che media alla muffa grigia

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento

Media

Fioritura

Media

Invaiatura

Media

Maturazione

Media

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo da medio a medio-piccolo, piramidale, con ala sviluppata, moderatamente compatto
- ✚ Acino sferoidale, grande; buccia di colore verde-giallo con macchie rugginose nella parte esposta al sole



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE**

Botrite	Moderata
Oidio	Media

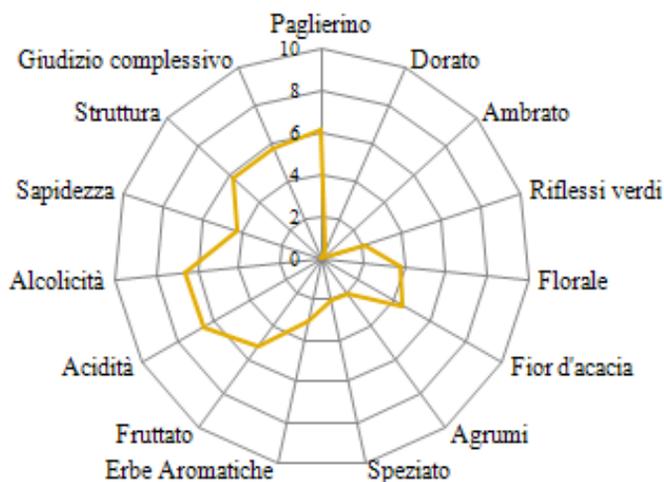
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	3,60
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	238
Peso medio acino (g)	3,48
Peso legno potatura (g/ceppo)	865
Indice di Ravaz	4,16

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	17,8
	pH	3,09
	Acidità totale (g/l)	8,50
	Ac. Tartarico (g/l)	6,07
	Ac. Malico (g/l)	4,20

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico, resistente all'ossidazione; profumo fine floreale e fruttato; di adeguata alcolicità (11.4 %), buona struttura, gusto sapido ed armonico con nota acidula evidente.