



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio Miglioramento genetico e Biologia della Vite);
Università degli Studi di Torino - Di.Va.P.R.A.;
Università degli Studi di Bologna - D.I.S.T.A.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

Chieri (TO)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castelnuovo Don Bosco (AT)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4500
Periodo di osservazione	2002-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità moderata
- ✓ Produttività moderata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
------------------------	--------------

Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</i>	<i>CLONE</i>
--------------------------------	--------------

CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

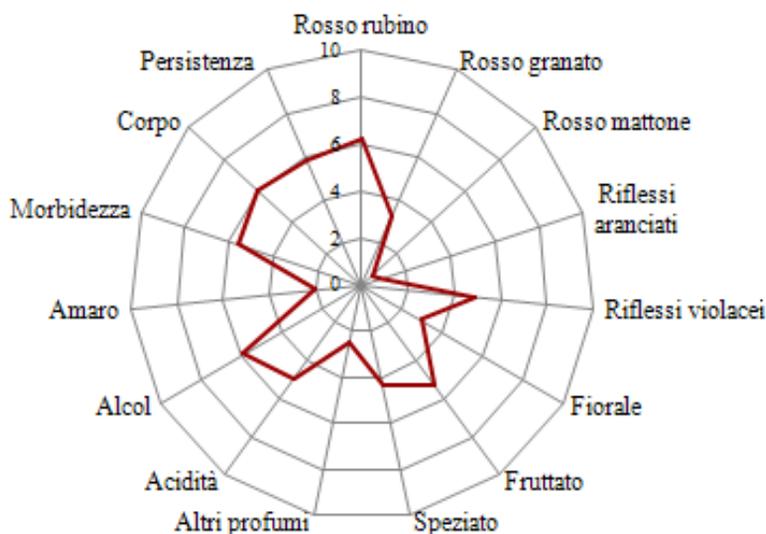
- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, non molto lungo, in genere senza ali, spargolo
- ✿ Acino medio, ellissoidale, pruinoso; pedicelli e cercine rossi o rosati



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	1,82
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	131
Peso medio acino (g)	1,60
Peso legno potatura (g/ceppo)	460
Indice di Ravaz	3,95

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,9
	pH	3,06
	Acidità totale (g/l)	12,15
	Ac. Tartarico (g/l)	5,90
	Ac. Malico (g/l)	5,42
VINO	Antociani totali (mg/l)	165
	Polifenoli totali (mg/l)	2.080

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino vivace; profumo vinoso con intensi sentori fruttati (lampone, ribes) e speziati; buon equilibrio tra i componenti del gusto: alcol (12.3 %), struttura e acidità.