



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, U.O.S. Viticoltura di Grugliasco (TO); Azienda Sperimentale Regionale "Tenuta Cannona", Carpeneto (AL)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine

Veza d'Alba (CN)

I-CVT F6

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4600
Periodo di osservazione	2010-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore, spesso con forma cilindrica e senza ali
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità elevata (non a livello delle gemme basali)
- ✓ Produttività buona, ma leggermente inferiore

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, mediamente allungato, semicompatto, con ali ben evidenti ma corte
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale, corto, con buccia consistente e molto pruinosa, di colore blu-nero



(*) Per il triennio considerato, si evidenzia un anticipo della maturazione rispetto alle tradizionali attitudini della cultivar (maturazione: tardiva, seconda decade di ottobre); ciò può essere messo in relazione alle temperature piuttosto elevate abbinate alla scarsità di precipitazione, che hanno caratterizzato il periodo tardo estivo.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE ()**

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	4,62
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	292
Peso medio acino (g)	2,15
Peso legno potatura (g/ceppo)	890
Indice di Ravaz	5,19

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,86
	pH	3,31
	Acidità totale (g/l)	5,94
	Ac. Tartarico (g/l)	5,48
	Ac. Malico (g/l)	1,95
VINO	Antociani totali (mg/l)	91,5 (***)
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dalle uve del clone CVT F6, si sono ottenuti vini con elevato grado alcolico, discreta dotazione polifenolica ma buon colore, in particolare per la brillantezza ed i riflessi più tendenti al granato che all'aranciato. Tra i profumi sono prevalsi quelli fruttati e si è evidenziato un buon equilibrio e persistenza gustativa.

(**) La risposta alle avversità di natura parassitaria da parte del clone, non si è rivelata diversa da quella propria della cultivar. Il Nebbiolo è sensibile all'oidio e, nelle annate predisponenti, alla muffa grigia del grappolo.

(***) Dati medi relativi al biennio 2010-2011