



## 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. 241 del 16/10/2003

## Origine

Apricale (IM)

I-CVT 37

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Ubicazione                     | Dolceacqua (IM)                |
| Forma di allevamento           | Controspalliera potata a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 6000                           |
| Periodo di osservazione        | 1991-1995                      |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Precocità nelle fasi fenologiche
- ✓ Buona tolleranza del grappolo agli attacchi di muffa grigia
- ✓ Vigoria moderata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività buona
- ✓ Assenza di acinellatura

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

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

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, abbastanza corto, con una o più raramente due ali, moderatamente compatto; peduncolo lungo e robusto
- ✿ Acino medio-piccolo, sferoide, con buccia di colore blu-nero, pruinoso



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

|         |          |
|---------|----------|
| Botrite | Moderata |
| Oidio   | Moderata |

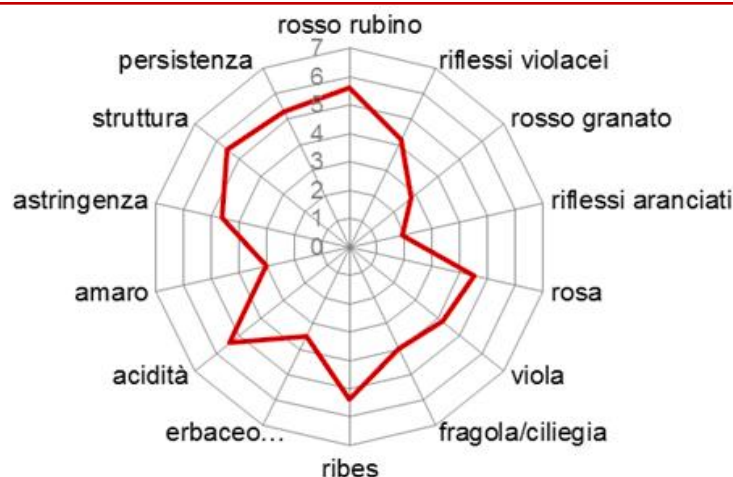
## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | 1,28 |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 1,60 |
| Numero grappoli/ceppo         | 7,9  |
| Peso medio grappolo (g)       | 205  |
| Peso medio acino (g)          | -    |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 340  |
| Indice di Ravaz               | 4,70 |

## PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

|       |                          |         |
|-------|--------------------------|---------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix)         | 20,7    |
|       | pH                       | 3,13    |
|       | Acidità totale (g/l)     | 8,35    |
|       | Ac. Tartarico (g/l)      | -       |
|       | Ac. Malico (g/l)         | -       |
| VINO  | Antociani totali (mg/l)  | 167 (*) |
|       | Polifenoli totali (mg/l) | 884 (*) |

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino tendente alla tonalità granato e riflessi violacei; al naso risulta florale (rosa) e particolarmente fruttato per la presenza di note di ribes e fragola. Al gusto è di corpo e armonico, con adeguata acidità e lieve vena amarognola in chiusura.

(\*) Dati medi 1991-1993