ROSSESE N.

I-CVT 1

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. 194 del 20/08/2008

Origine
Soldano (IM)

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Dolceacqua (IM)	Albenga (SV)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot	
Densità di impianto (ceppi/ha)	6000	4500
Periodo di osservazione	1991-1995	2001-2003

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Buona tolleranza del grappolo agli attacchi di muffa grigia
- ✓ Germogliamento e maturazione precoce
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Produttività elevata
- ✓ Assenza di acinellatura

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I-II decade Settembre

Il Grappolo

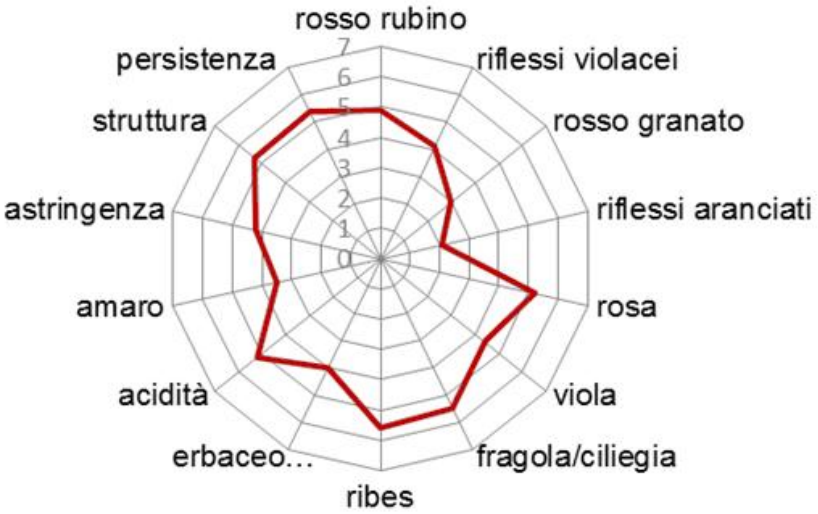
- Grappolo medio-grande, medio-lungo, conico composto, con più ali, moderatamente compatto; peduncolo lungo e robusto
- Acino sferoide, medio-piccolo, di colore violetto/blu-nero, poco pruinoso

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Moderata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)	CLONE (**)
Fertilità reale	1,33	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	1,73	2,8
Numero grappoli/ceppo	7,7	12
Peso medio grappolo (g)	231	243
Peso medio acino (g)	2,82	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	480	520
Indice di Ravaz	3,60	5,38

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,4	20,7
	pH	3,15	3,12
	Acidità totale (g/l)	8,02	8,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-	-
	Ac. Malico (g/l)	-	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	148 (***)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	846 (***)	-

ANALISI SENSORIALE



(*) Località Dolceacqua: dati medi quinquennali su portinnesto Rupestris du Lot.
(**) Località Albenga: dati medi triennali su 1103 Paulsen.
(***) Dati medi triennali

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino con qualche sfumatura granata e riflessi violacei in giovane età. Al naso si distinguono note di rosa, viola, ribes e ciliegia, talvolta anche di fragola. Al gusto è armonico e di buon corpo, sostenuto da un'adeguata spinta acida; si chiude con una piacevole vena amarognola sul finale.