

TIMORASSO B.



Costitutore

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante –
CNR, U.O.S. di Grugliasco (TO);
Azienda Sperimentale Regionale “Tenuta Cannona” di
Carpeneto (AL)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine

Areale del Tortonese (AL)

I-CVT 13

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Carpeneto (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2012-2014

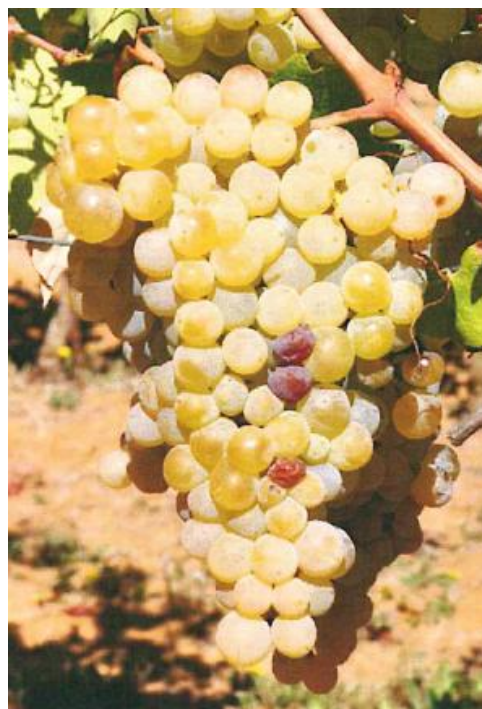
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività buona e costante, ma non elevata

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, compatto, alato
- ✿ Acino medio-grande, con buccia spessa e molto pruinosa, di colore giallo



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (*)</i>	<i>CLONE</i>
---	---------------------

Botrite	-
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	1,8
Produzione per ceppo (Kg)	2,44
Numero grappoli/ceppo	9
Peso medio grappolo (g)	276
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	852
Indice di Ravaz	2,86

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,25
	pH	2,91
	Acidità totale (g/l)	7,0
	Ac. Tartarico (g/l)	5,38
	Ac. Malico (g/l)	1,58

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA (**)

Vino di colore giallo dorato intenso e brillante; al gusto è risultato di buon corpo, con acidità spiccata, sapido, persistente. Nel 2014 si è caratterizzato per la ricchezza dei profumi (ananas, agrumi, leggera pietra focaia). Adatto ad un certo affinamento in bottiglia.

(*) Il Timorasso sembra essere più tollerante nei confronti della peronospora che dell'oidio; nelle annate con decorso climatico piovoso prima della vendemmia, teme la muffa ed il marciume del grappolo.

(**) Vinificazioni effettuate nel biennio 2013-2014