

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 31

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 media
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività moderata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, non molto allungato, mediamente compatto, con ali corte
- ✿ Acino medio-grande, con buccia spessa e molto pruinosa, di colore giallo



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (*)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,4
Produzione per ceppo (Kg)	1,89
Numero grappoli/ceppo	7
Peso medio grappolo (g)	261
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	619
Indice di Ravaz	3,05

PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,55
	pH	2,94
	Acidità totale (g/l)	6,0
	Ac. Tartarico (g/l)	6,94
	Ac. Malico (g/l)	1,40

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA ()**

Vino di colore giallo dorato brillante; al gusto è risultato equilibrato e persistente. Tra i profumi sono emersi quelli fruttati, di frutta esotica matura, in entrambe le annate. Presenta, inoltre, un'acidità sostenuta che lo rende 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