

CORNALIN N.

I-IAR-C23



Costitutore
Institut Agricole Régional

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 46 del 23/02/2023

Origine
Aymavilles (AO)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Loc. Moncenis, Aosta (AO)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	8800
Periodo di osservazione	2019-2021
<i>CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE</i>	

- ✓ Vigoria: elevata
- ✓ Fertilità: superiore alla media
- ✓ Produttività: tendenzialmente inferiore alla media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	II-III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre
<i>IL GRAPPOLLO</i>	
✶ Grappolo conico o cilindro-conico, lunghezza e peso inferiori alla media, piuttosto spargolo, generalmente privo di ali. ✶ Acino sferico, di colore blu-violaceo.	



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)		CLONE		
Botrite		Media		
Oidio	CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	Media	CLONE	
Fertilità reale		1,03		
Produzione per ceppo (Kg)		1,54		
Numero grappoli/ceppo		10,3		
Peso medio grappolo (g)		150		
Peso medio acino (g)		1,61		
Peso legno potatura (g/ceppo)		PARAMETRI	0,35	
Indice di Ravaz			4,4	
		MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,0
			pH	3,12
			Acidità totale (g/l)	5,4
			Ac. Tartarico (g/l)	4,28
			Ac. Malico (g/l)	1,07
		VINO	Antociani totali (mg/l)	234
			Polifenoli totali (mg/l)	1149
ANALISI SENSORIALE				

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Rispetto alla media varietale, il vino del clone C-23 si presenta di buona struttura, superiore grado alcolico, buona acidità. Il colore è rosso rubino con evidenti riflessi violacei. Il quadro aromatico, complessivamente più intenso e piacevole rispetto alla media varietale, si caratterizza soprattutto per le note fruttate (confettura e frutti rossi) e speziate (noce moscata, tabacco).

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Terreni sciolti, asciutti, preferibilmente ben esposti e ad altitudini piuttosto elevate (650 – 750 m s.l.m.)