



Costitutore

Institut Agricole Régional

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 152 del 17-06-2020

Origine

Villeneuve (AO)

I - IAR-M25

CAMPI DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO (2 LOCALITÀ)

Ubicazione	loc. La Rochère e loc. Moncenis, Aosta (AO)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	8200
Periodo di osservazione	2002 - 2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di dimensioni inferiori rispetto alla media varietale, tendenzialmente meno compatto
- ✓ Vigoria più equilibrata
- ✓ Produttività inferiore alla media varietale
- ✓ Le caratteristiche sensoriali del vino non si discostano in maniera statisticamente significativa dalla norma varietale

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, stretto, cilindrico, alato. È meno compatto rispetto alla media della varietà.
- ✿ Acino di dimensioni leggermente inferiori alla media varietale, sferoidale, buccia sottile ricoperta di pruina, di colore blu-violaceo.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE**CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	Media, nella norma del vitigno o inferiore.
Oidio	Piuttosto elevata, nella norma del vitigno o inferiore.

CARATTERISTICHE**CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1.2
Produzione per ceppo (Kg)	1.74
Numero grappoli/ceppo	8.7
Peso medio grappolo (g)	201
Peso medio acino (g)	2.23
Peso legno potatura (g/ceppo)	530
Indice di Ravaz	3.28

PARAMETRI**CLONE****ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20.4
	pH	3.26
	Acidità totale (g/l)	6.4
	Ac. Tartarico (g/l)	6.2
	Ac. Malico (g/l)	2.6
VINO	Antociani totali (mg/l)	162
	Polifenoli totali (mg/l)	701

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Colore rosso rubino con riflessi violacei di intensità media. Bouquet con caratteristici sentori floreali e speziati, in particolare di pepe. Vino di facile beva che si presta ad essere consumato giovane.

