

ALBAROLA B.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale – Unità di Grugliasco (TO)
(già Centro Studio Miglioramento Genetico e Biologia
della Vite) –Consiglio Nazionale delle Ricerche
Responsabile selezione: F. Mannini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 194 del 20/08/2008

Origine

Monterosso (SP)

I-CVT 14

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monterosso (SP)	Castelnuovo Magra (SP)
Forma di allevamento	-	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	6000	2600
Periodo di osservazione	1986-1989	1986-1989

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività buona e costante

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, medio-corto , cilindrico, con più ali brevi, mediamente compatto
- ✿ Acino ellittico corto, dimensioni medio-piccole , giallo-verdastro, con piccole macchie rugginose nella parte esposta al sole, ombelico evidente, peduncolo corto e legnoso

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)	CLONE (**)
Fertilità reale	-	-
Produzione per ceppo (Kg)	3,15	4,15
Numero grappoli/ceppo	13,9	17,3
Peso medio grappolo (g)	223,00	231,00
Peso medio acino (g)	-	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	770	805
Indice di Ravaz	-	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE(*)	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,8	18,9
	pH	3,27	3,17
	Acidità totale (g/l)	6,52	6,98
	Ac. Tartarico (g/l)	4,65	4,85
	Ac. Malico (g/l)	2,88	2,34

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone ha fornito un vino dotato di profumi fruttati intensi e abbastanza complessi, con contenuto alcolico medio-alto, di buona struttura, pH tendenzialmente elevato e contenuto in polifenoli totali relativamente alto ma con una tendenza all'imbrunimento non molto spiccata, specialmente nei vini di Monterosso,.

(*) Località Monterosso

(**) Località Castelnuovo Magra