

VARIETÀ FAVORITA 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. 85 del 13/04/1999

Origine

S. Stefano Roero (CN), biotipo Favorita del Roero

I-CVT 14

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Montaldo Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	1987-90

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: da medio a medio-piccolo, piramidale, con ala sviluppata, moderatamente compatto

Acino: sferoidale, grande, verde-giallo con macchie rugginose se esposto al sole

Vigoria: media

Fertilità: medio – elevata

Produttività: elevata e costante



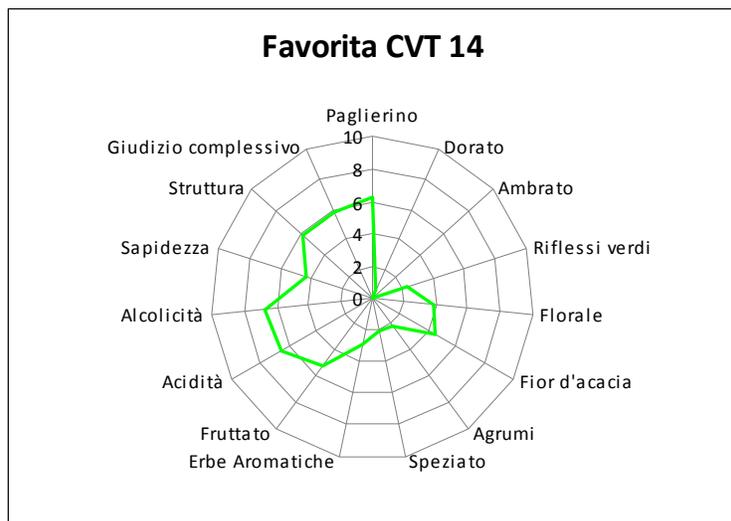
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.25
Produzione per ceppo (Kg)	3.60
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	240
Peso medio acino (g)	3.50
Peso legno potatura (g/ceppo)	865
Indice di Ravaz	4.16

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18.0
	pH	3.09
	Acidità totale (g/l)	8.50
	Ac. tartarico (g/l)	6.10
	Ac. malico (g/l)	4.20

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico, resistente all'ossidazione, profumo fine florale e fruttato; di adeguata alcolicità (11.4 %), buona struttura, gusto sapido ed armonico con nota acidula evidente (pH 3.00).