

# 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

Alba (CN), biotipo Favorita del Roero

I-CVT 66

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Montaldo Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4.000
Periodo di osservazione	1987 – 1990

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

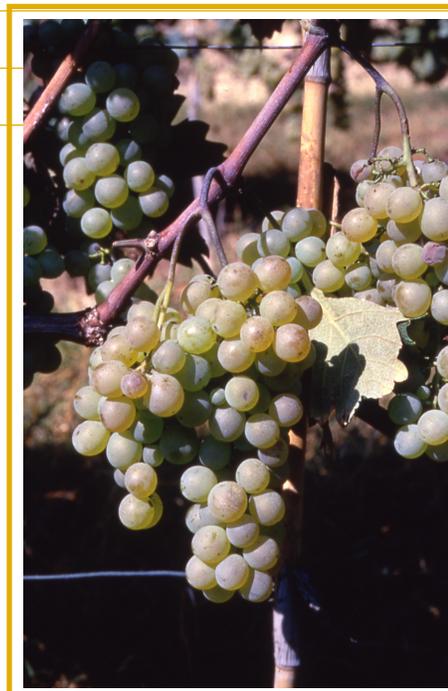
**Grappolo:** medio, piramidale tendente al cilindrico, moderatamente compatto

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

**Vigoria:** media

**Fertilità:** medio-elevata

**Produttività:** medio-elevata



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

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

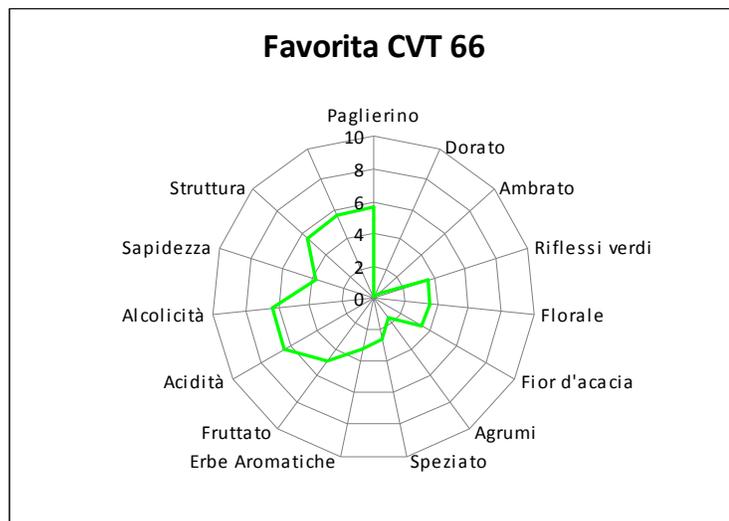
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1.20</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>3.30</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>13</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>250</b>
Peso medio acino (g)	<b>3.04</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>850</b>
Indice di Ravaz	<b>3.88</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>18.0</b>
	pH	<b>3.00</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>8.70</b>
	Ac. tartarico (g/l)	<b>7.20</b>
	Ac. malico (g/l)	<b>3.50</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino dal colore giallo paglierino scarico, resistente all'ossidazione, profumo finemente fruttato; di adeguata alcolicità (11.0 %), discreta struttura, gusto sapido con nota acidula evidente (pH 3.01).