

PIGATO 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. 19 del 24/01/2003

Origine

Albenga (SV)

I-CVT 121

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Ubicazione | Castelnuovo Magra (SP) |
| Forma di allevamento | Controspalliera potata a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3.000 |
| Periodo di osservazione | 1986-90 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo medio, conico o cilindrico abbastanza lungo, talora con una ala, mediamente compatto

Acino sferoidale o ellittico corto, medio-grande, giallo con sfumature dorate o rosate, piccole macchie rugginose se esposto al sole

Vigoria elevata

Fertilità elevata

Produttività elevata e costante



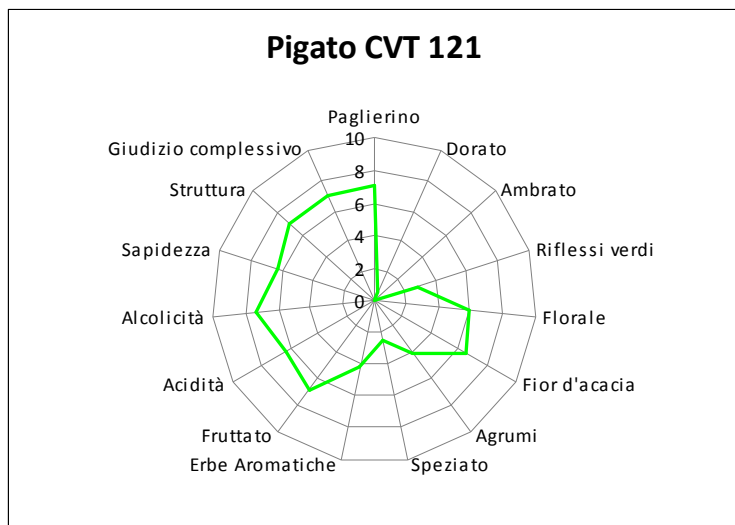
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|------------------------|
| Germogliamento | Medio |
| Fioritura | Media |
| Invaiaatura | Medio – precoce |
| Maturazione | Medio – precoce |

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

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1.80 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5.40 |
| Numero grappoli/ceppo | 20 |
| Peso medio grappolo (g) | 260 |
| Peso medio acino (g) | 2.80 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.300 |
| Indice di Ravaz | 4.15 |

| | <i>PARAMETRI ENOCIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|---------------------------------------|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 20.5 |
| | pH | 3.13 |
| | Acidità totale (g/l) | 6.30 |
| | Ac. tartarico (g/l) | 5.40 |
| | Ac. malico (g/l) | 1.40 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino chiaro, resistente all'ossidazione; intensi profumi florali e di frutta matura, sentore di salvia; di elevata alcolicità (12.8 %), strutturato, di buona freschezza (pH 3.00), gusto pieno, armonico, sapido e persistente.