

# 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

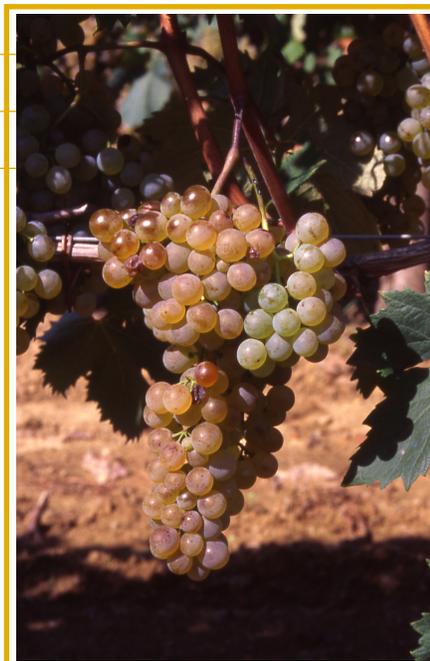
**Grappolo** medio, conico o cilindrico abbastanza lungo, talora con una ala, mediamente compatto

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

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

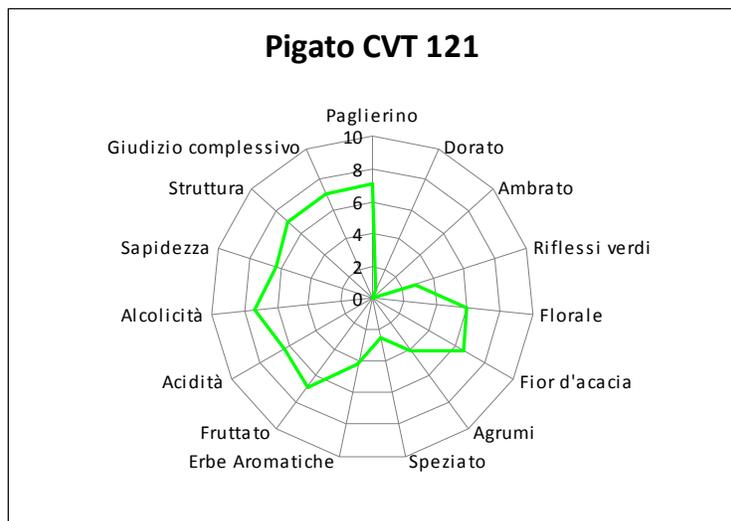
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1.80</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>5.40</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>20</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>260</b>
Peso medio acino (g)	<b>2.80</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>1.300</b>
Indice di Ravaz	<b>4.15</b>

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

---

## ***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.