

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

Cisano sul Neva (SV)

I-CVT 55

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

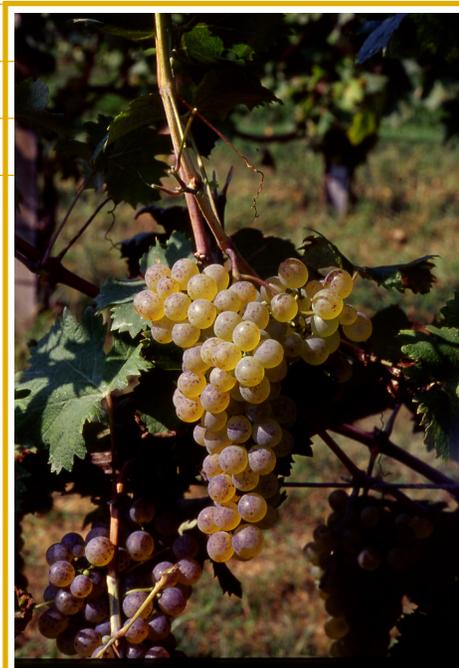
Grappolo medio, conico o cilindrico medio-lungo, con una o due ali, talora presente alla lungamente pedunculata, compatto

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

Vigoria medio – elevata

Fertilità medio - elevata

Produttività elevata e costante



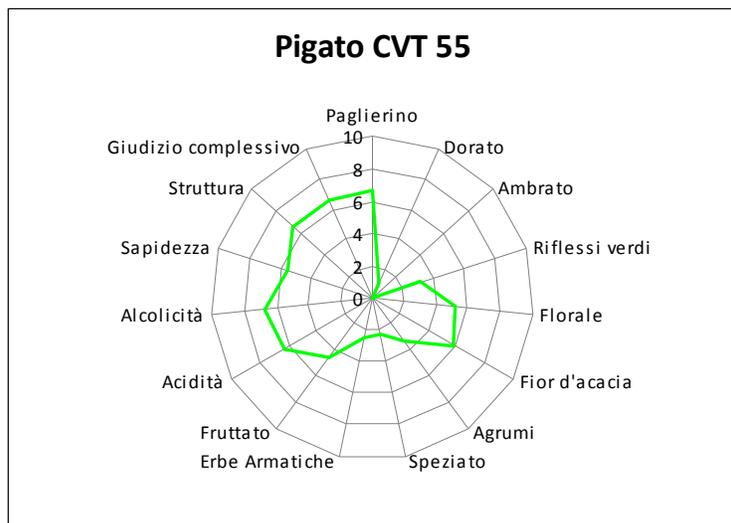
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.40
Produzione per ceppo (Kg)	3.60
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	265
Peso medio acino (g)	2.90
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.100
Indice di Ravaz	3.27

	<i>PARAMETRI ENOCHEMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20.1
	pH	3.13
	Acidità totale (g/l)	7.00
	Ac. tartarico (g/l)	5.65
	Ac. malico (g/l)	2.40

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino abbastanza resistente all'ossidazione; profumi florali e fruttati (note di agrumi), sentore di erbe aromatiche; di buona alcolicità (12.0%), strutturato di buona freschezza (pH 3.01), gusto pieno, armonico e sapido.