

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

Cossano Belbo (CN), biotipo Furmentin

I-CVT 105

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

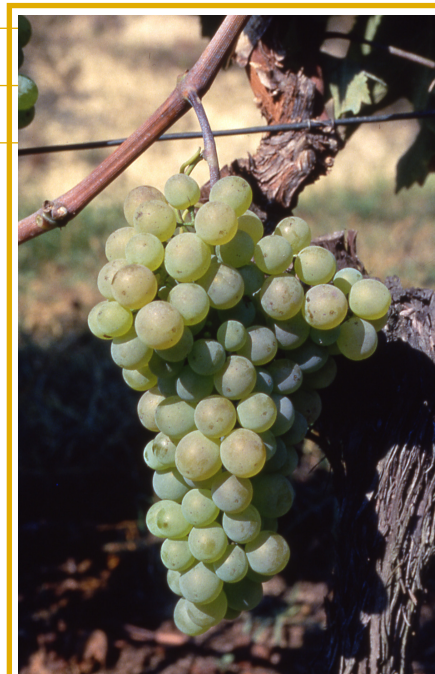
Grappolo: medio, da piramidale a cilindrico spesso allungato, talora composto, mediamente compatto

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

Vigoria: medio – elevata

Fertilità: media

Produttività: medio - elevata e costante



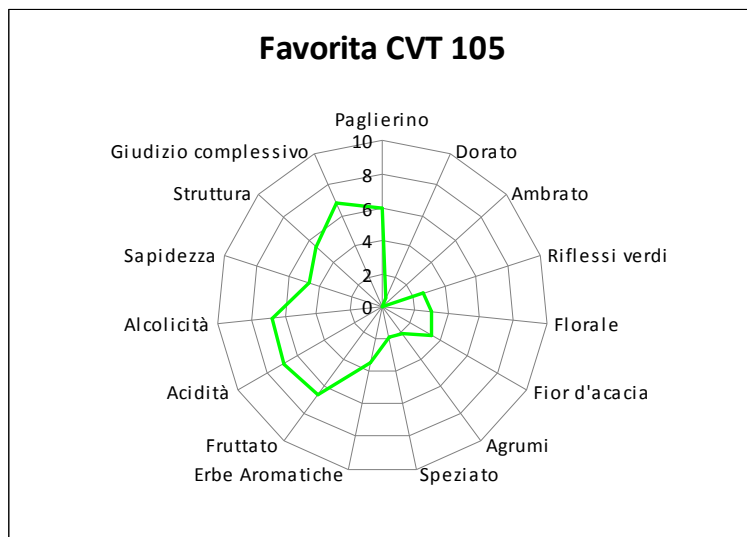
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – tardivo
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.12
Produzione per ceppo (Kg)	3.30
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	250
Peso medio acino (g)	3.02
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.020
Indice di Ravaz	3.23

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18.2
	pH	2.96
	Acidità totale (g/l)	8.30
	Ac. tartarico (g/l)	6.85
	Ac. malico (g/l)	3.60

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico, resistente all'ossidazione, profumo fruttato abbastanza intenso; di adeguata alcolicità (11.0%), discreta struttura, gusto sapido con nota acidula molto evidente (pH 2.96). Idoneo alla spumantizzazione.