

**Costitutore**

CNR - IVV Istituto di Virologia Vegetale - Unità Staccata di Grugliasco (TO)

Università degli Studi di Torino - Di.Va.P.R.A.

Università degli Studi di Bologna - D.I.S.T.A.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Chiomonte (TO)

I-CVT 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Chianocco (TO) – bassa Val Susa	Chiomonte (TO) – alta Val Susa
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	8500	8000
Periodo di osservazione	1999-2001 e 2004-2005	2004-2005

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, alato, non molto compatto
- ✿ Acino medio-grande, sferoidale o leggermente ellissoidale; buccia spessa e pruinosa di colore irregolare dal blu nero al violetto



Bassa Val Susa

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria moderata
- ✓ Fertilità inferiore (*)
- ✓ Produttività contenuta

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE 1999-2001</i>	<i>CLONE 2004-2005</i>
Produzione per ceppo (Kg)	1,97	2,28
Peso medio grappolo (g)	264	302,5
Peso legno potatura (g/ceppo)	495	318

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE 1999-2001</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,0
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	8,93

(*) Inferiore rispetto al testimone

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria discreta
- ✓ Fertilità inferiore (*)
- ✓ Produttività inferiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE 2004-2005
Produzione per ceppo (Kg)	2,35
Peso medio grappolo (g)	305
Peso legno potatura (g/ceppo)	315

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE 2004-2005	
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,7	19,3
	pH	3,48	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,06	8,80
	Ac. Tartarico (g/l)	6,09	5,38
	Ac. Malico (g/l)	2,47	3,11
VINO	Antociani totali (mg/l)	205	32
	Polifenoli totali (mg/l)	1340	790

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si caratterizza per un'alcolicità ed una struttura superiore rispetto ai prodotti ottenuti dal testimone nello stesso ambiente (Chiomonte). Bouquet intenso, in cui spiccano i profumi speziati, un colore rubino non molto carico con sfumature violacee, un gusto pieno, di buon corpo, armonico e persistente.

(*) rispetto al testimone