

ROSSESE N.



Costitutore

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 194 del 20/08/2008

Origine

Soldano (IM)

I-CVT 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Dolceacqua (IM)	Albenga (SV)
Forma di allevamento	-	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	6000	4500
Periodo di osservazione	1991-1995	2001-2003

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Buona tolleranza del grappolo agli attacchi di muffa grigia
- ✓ Germogliamento e maturazione precoce
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Produttività elevata
- ✓ Assenza di acinellatura

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	decade
Fioritura	decade
Invaiaura	decade
Maturazione	decade

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-grande, medio-lungo, conico composto, con più ali, moderatamente compatto; peduncolo lungo e robusto
- ✚ Acino sferoide, medio-piccolo, di colore violetto/blu-nero, poco pruinoso.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)	CLONE (**)
Fertilità reale	1,33	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	1,58	2,8
Numero grappoli/ceppo	7,6	12
Peso medio grappolo (g)	214	243
Peso medio acino (g)	2,82	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	410	520
Indice di Ravaz	-	-

	PARAMETRI ENOCIMICI	CLONE (*)	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,2	20,7
	pH	3,18	3,12
	Acidità totale (g/l)	8,52	8,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-	-
	Ac. Malico (g/l)	-	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	148 (***)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	846 (***)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al naso il vino evidenzia profumi intensi floreali e fruttati.

(*) Località Dolceacqua dati medi quinquennali su portinesti Kober 5BB e rupestris du Lot

(**) Località Albenga dati medi triennali su 1103 Paulsen

(***) Dati medi triennali