

VARIETÀ VERMENTINO clone CVT 133



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. 38 del 15/02/2007

Origine

Ortonovo (SP)

I-CVT 133

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Ortonovo (SP)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3000
Periodo di osservazione	1999-2002

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio, cilindrico – piramidale, medio - lungo, alato, moderatamente compatto

Acino: sferoidale, da medio a medio - piccolo, giallo con sfumature dorate o rosate, macchie rugginose se esposto al sole

Vigoria: medio – elevata

Fertilità: elevata

Produttività: elevata e costante



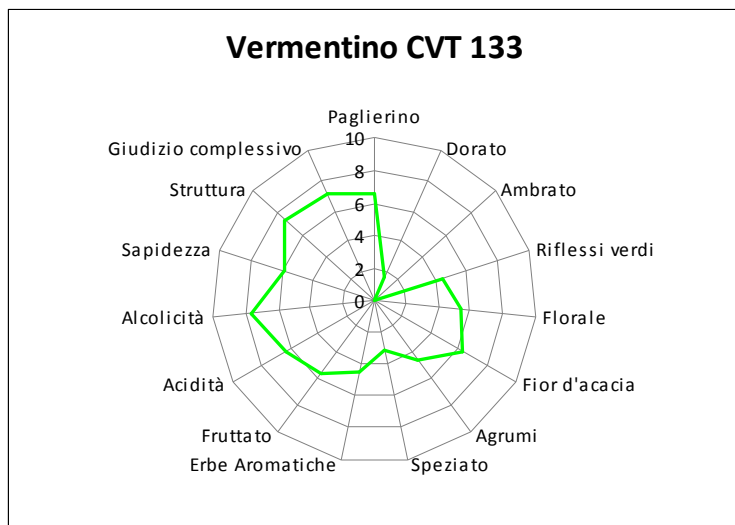
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – tardivo
Fioritura	Media
Invaiaatura	Media
Maturazione	Medio

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.70
Produzione per ceppo (Kg)	3.80
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	280
Peso medio acino (g)	2.30
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.100
Indice di Ravaz	3.45

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20.8
	pH	3.24
	Acidità totale (g/l)	5.80
	Ac. tartarico (g/l)	3.10
	Ac. malico (g/l)	2.00

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino chiaro con sfumature verdi; intensi profumi florali, fruttati, di erbe aromatiche e spiccata nota agrumata; di elevata alcolicità (13%), ben strutturato e di buona freschezza (pH 3.00), gusto rotondo, armonico e persistente.