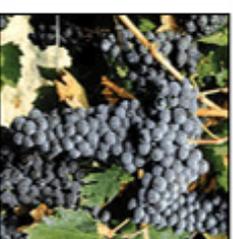


RUCHE CVT 10



Costitutore: Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite-Consiglio Nazionale delle Ricerche, Grugliasco (Torino)

Origine: Castagnole M.to (Asti)

Anno di omologazione: 1994 (D.M. 24/11/1994)

Nucleo di premoltiplicazione: CE.PRE.MA.VI. - Guarene (Cuneo)

Vigneto di riferimento: Castagnole M.to (Asti); collinare, terreno medio impasto, contropalliera potata a Guyot, densità di impianto 5.000 ceppi/ha; periodo di osservazione 1988-92 (1990-92 per gli aspetti enologici)

CARATTERI MORFOLOGICI DISTINTIVI

Germoglio: nessuno.

Foglia adulta: più piccola rispetto al CVT 1, di forma tendente al cordiforme, i seni laterali superiori sono a lira e gli inferiori generalmente a V, il seno peziolare è generalmente a V aperto.

Grappolo a maturità: medio-grande (233 g), piramidale, allungato, alato (due), moderatamente compatto; acino ellissoidale corto, medio-piccolo (d.e./d.l. = 0,95; peso 1,56 g).

FENOLOGIA

Pari alla media varietale.

ATTITUDINI CULTURALI

Vigorìa: media, meno vigoroso del CVT 1.

Produttività: elevata (5,5 kg/ceppo), anche grazie al grappolo grande.

Fertilità reale: 2,0.

Comportamento alla propagazione: buono su Kober 5BB, 420 A, 1103 P e Cosmo 2.

Tolleranza alla muffa grigia del grappolo: pari alla media varietale.

ATTITUDINI ENOLOGICHE

Mosto: accumulo zuccherino medio-elevato (19,6 %), acidità media (pH 3,25 - ac. tartarico 6,31 g/l - ac. malico 1,21 g/l).

Vino (da microvinificazione): colore rosso granato intenso (antociani tot. 170 mg/l); profumo di fiori (Viola e rosa) e di spezie (liquirizia); alcolicità adeguata (11,5 %), acidità contenuta benchè leggermente più energica rispetto al CVT 10 (pH 3,32 - acidità tot. 5,95 g/l), buona dotazione polifenolica (polifenoli tot. 1,32 g/l).

Testi e immagini sono tratti da "Quaderni della Regione Piemonte"
Regione Piemonte - Assessorato all'Agricoltura