

# ALBAROSSA

Vitigno ottenuto nel 1938 dal Prof. Giovanni Dalmasso incrociando il Nebbiolo di Dronero x Barbera. Per le potenzialità enologiche si ritiene vitigno adatto alla produzione di grandi vini. Attualmente è ancora poco diffuso.



**Caratteri ampelografici:** il vitigno presenta scarsa eterogeneità al proprio interno come del resto in ogni incrocio. Il germoglio presenta apice aperto, setoloso, verde biancastro con sfumature rossastre ai margini. Foglia di dimensioni medie, pentagonale o pentalobata, seno peziolare a U, pagina inferiore aracnoidea con nervature setolose. Grappolo medio, piramidale, alato, di media compattezza. Acino piccolo, ellittico con buccia molto pruinosa.

**Attitudini colturali:** vitigno di media vigoria con portamento della vegetazione semieretto, predilige terreni di medio impasto, collinari, di buona esposizione. Dà ottime risposte qualitative anche in ambienti caldi.

**Allevamento e potatura:** si adatta bene alla controspalliera e predilige potature lunghe tipo Guyot.

**Epoca di germogliamento:** medio-precocce.

**Epoca di maturazione:** medio-tardiva.

**Produzione:** buona e costante.

**Sensibilità alle malattie e alle avversità:** normale alle malattie. Sensibile alle gelate tardive.

**Potenziale enologico:** dà vini di ottima struttura, buona acidità, con ottimo profilo aromatico e polifenolico, da usarsi sia in taglio che in purezza. Evidenti le note fruttate e speziate. L'invecchiamento in legno conferisce morbidezza ai tannini e complessità ed eleganza al vino.



## SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

| ANNO   | 1970 | 1982 | 1990 | 2000 | 2010 |
|--------|------|------|------|------|------|
| ETTARI | n.d. | n.d. | n.d. | 8    | 90   |

## PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DELL'ALBAROSSA "VCR"

| VARIETÀ          | PROVENIENZA              | VENDEMMIA | FORMA ALLEVAMENTO | NUMERO CEPPI/ha | PESO MEDIO PIANTA Kg | PRODUZIONE t/ha | GRADO REF. BRIX | AC. TOT. in ac. tart. (g/l) | ph MOSTO    |
|------------------|--------------------------|-----------|-------------------|-----------------|----------------------|-----------------|-----------------|-----------------------------|-------------|
| Albarossa        | Campo prova VCR Piemonte | 2006      | Guyot             | 5.000           | 2,4                  | 12              | 20,8            | 10,2                        | 3,16        |
| Albarossa        | Campo prova VCR Piemonte | 2007      | Guyot             | 5.000           | 2,3                  | 11,5            | 21,9            | 9                           | 2,94        |
| Albarossa        | Campo prova VCR Piemonte | 2008      | Guyot             | 5.000           | 2,2                  | 11              | 21,8            | 12,1                        | 2,5         |
| <b>DATI MEDI</b> |                          |           |                   | <b>5.000</b>    | <b>2,3</b>           | <b>11,5</b>     | <b>21,5</b>     | <b>10,43</b>                | <b>2,87</b> |

|                  | ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l) | ACIDO TARTARICO VINO (g/l) | ACIDO MALICO VINO (g/l) | ph VINO     | ESTRATTO NETTO (g/l) | FLAVONOIDI (mg/l) | ANTOCIANI (mg/l) | POLIFENOLI TOTALI (mg/l) | ALCOOL (% vol.) | ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l) | ACIDITÀ VOLATILE (g/l) |
|------------------|---------------------------|----------------------------|-------------------------|-------------|----------------------|-------------------|------------------|--------------------------|-----------------|--------------------------|------------------------|
|                  | 6                         | 2,5                        | 0,1                     | 3,66        | 29,9                 | 1.540             | 1.101            | 3.195                    | 12,6            | 3,2                      | 0,58                   |
|                  | 6,4                       | 2,6                        | 0,1                     | 3,32        | 23,9                 | 1.434             | 1.113            | 2.776                    | 13,36           | 4                        | 0,5                    |
|                  | 6                         | 3,19                       | 2,46                    | 3,19        | 28,5                 | 1.670             | 1.070            | 2.640                    | 13,32           | 4,4                      | 0,49                   |
| <b>DATI MEDI</b> | <b>6,13</b>               | <b>2,76</b>                | <b>0,89</b>             | <b>3,39</b> | <b>27,43</b>         | <b>1.540</b>      | <b>1.095</b>     | <b>2.870</b>             | <b>13,09</b>    | <b>3,87</b>              | <b>0,52</b>            |