Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:32. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 295 del 19/12/1994

### Origine

Imola (BO)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)

Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione

.

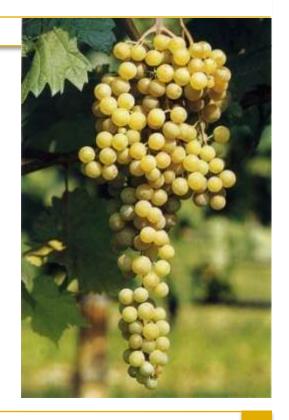
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

1988-1990

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività ottima
- ✓ Maggiore resistenza alla botrite

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo più che medio, semispargolo o semicompatto
- Macino più che medio, regolare



## Rauscedo

FASE FENOLOGICA	<b>E</b> POCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite (**)	2,25
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,05
Produzione per ceppo (Kg)	17,17
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	400
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri	CLONE (*)
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (Babo)	16,1
9	рН	3,28
MOST	Acidità totale (g/l)	10,8
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

<sup>(\*\*)</sup> Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.



<sup>(\*)</sup> Dati medi relativi al triennio 1989-1991

# Città S. Angelo

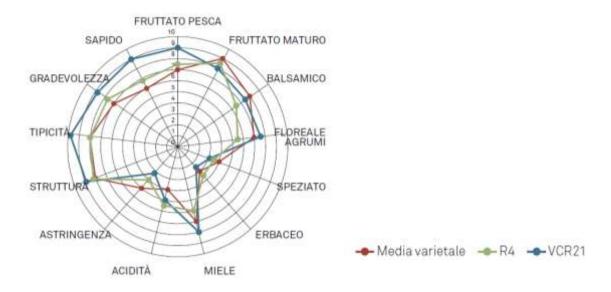
FASE FENOLOGICA	<b>E</b> POCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	-
Oidio (**)	2,65

CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	1,12
Produzione per ceppo (Kg)	17,85
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	382
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	16,42
9	рН	3,04
MOSTO	Acidità totale (g/l)	10,03
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

#### ANALISI SENSORIALE



#### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone dà vini giallo paglierino carico, caratterizzati da un intenso aroma di pesca, armonici, dal sapore leggermente amarognolo, asciutti.