

ALBANA B.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:35. CREA/SNCV ©2011-2026.



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)

I-VCR 21

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1988-1990

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo più che medio, semispargolo o semicompatto
- ✶ Acino più che medio, regolare



Rauscedo

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)</i>	
Botrite (**)	2,25
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (*)</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,1
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	10,8
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

(*) Dati medi relativi al triennio 1989-1991

(**) 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.

Città S. Angelo

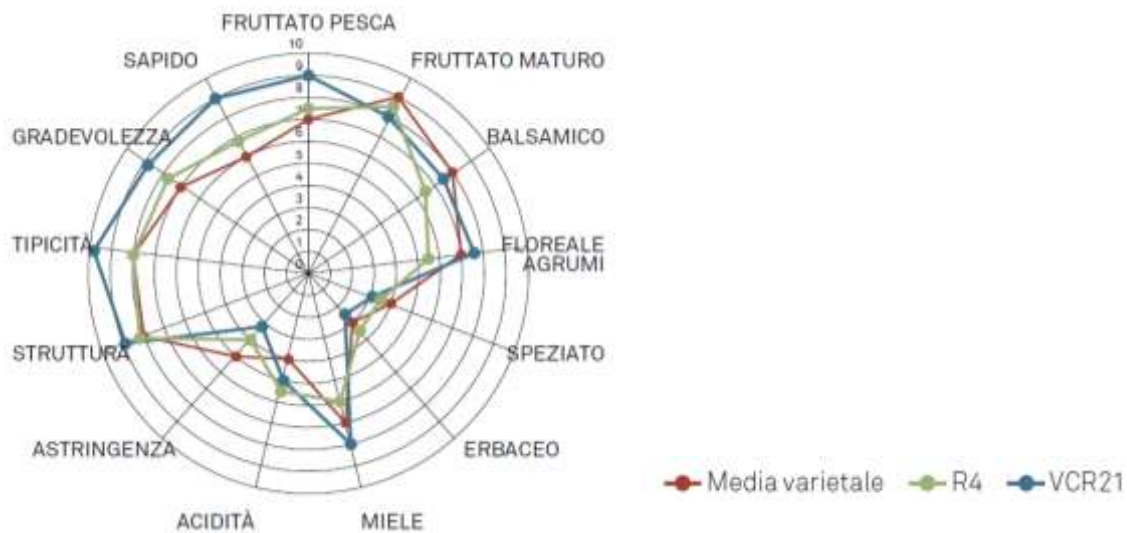
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	-
Oidio (**)	2,65

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (*)</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,42
	pH	3,04
	Acidità totale (g/l)	10,03
	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.