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



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 256 del 02711/2017

Origine

Az. Carlini – Ascoli Piceno (AP)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Az. Agr. Michele Tamburini, Imola (BO)

Forma di allevamento Guyot con 9 gemme/pianta

Densità e Sesto di impianto 3333 ceppi/ha; 1 x 3 m

Portinnesto Kober 5BB VCR 102

Periodo di osservazione 2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria Buona

✓ Fertilità Mediamente superiore alla media varietale

✓ Produttività Buona

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	II decade di Maggio
Invaiatura	III decade di Luglio
Vendemmia	II decade di Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, spargolo, con rachide che tende a biforcare in punta, munito di due ali medio-lunghe.
- Acino è sferico, grosso, con buccia consistente di colore giallo-dorato con riflessi ambrati.





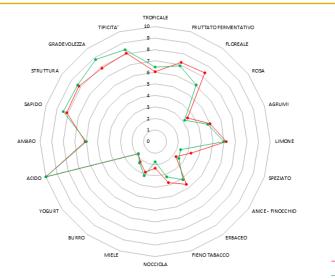
Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	CLONE
Botrite	0,5
Oidio	0,67

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità basale	1,11
Fertilità reale media	1,15
Fertilità potenziale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	3,64
Peso medio grappolo (g)	354
Peso medio acino (g)	2,25
Peso legno potatura (g/ceppo)	920
Indice di Ravaz	3,95

	Parametri enochimici	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Babo)	19,2
	рН	3,26
STC	Acidità totale (g ac. tartarico/l)	6,91
MO	Ac. Tartarico (g/l)	6,04
	Ac. Malico (g/l)	2,92
	Grado alcool (% vol)	12,8
*	Acidità totale (g/l)	6,67
*	Acido tartarico (g/l)	3,06
VINO (**)	Acido malico (g/l)	2,63
	рН	3,38
	Estratto netto (g/l)	22,21

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Il vino si presenta di colore giallo dorato, di profumo intenso e persistente con sentori di frutta tropicale e note agrumate, ricco ed armonico anche al palato, di buona struttura e sapidità. La conformazione del grappolo predispone il biotipo all'appassimento per l'ottenimento di vini da dessert.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2007-2009 (**) Dati medi relativi al biennio 2007-2008

