

# ALICANTE BOUSCHET N.

Documento aggiornato al: 04/04/2025, 22:46. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **Cosututore**

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

**G.U. n. 106 del 07.05.2022**

**Origine:** Magliano in Toscana (GR)

**I-VCR 418**

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Centro Sperimentale VCR, Rauscedo, S.Giorgio d. Richinvelda (PN)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333 Kober 5BB
Periodo di osservazione	2019-2021

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria: superiore alla media
- ✓ Fertilità: superiore alla media
- ✓ Produttività: leggermente superiore alla media

## **IL GRAPPOLO**

- 🍇 Grappolo: medio, piramidale, tendenzialmente alato
- 🍇 Acino: medio, con buccia spessa e pruinosa, intensamente colorato



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione	II-III decade di Settembre

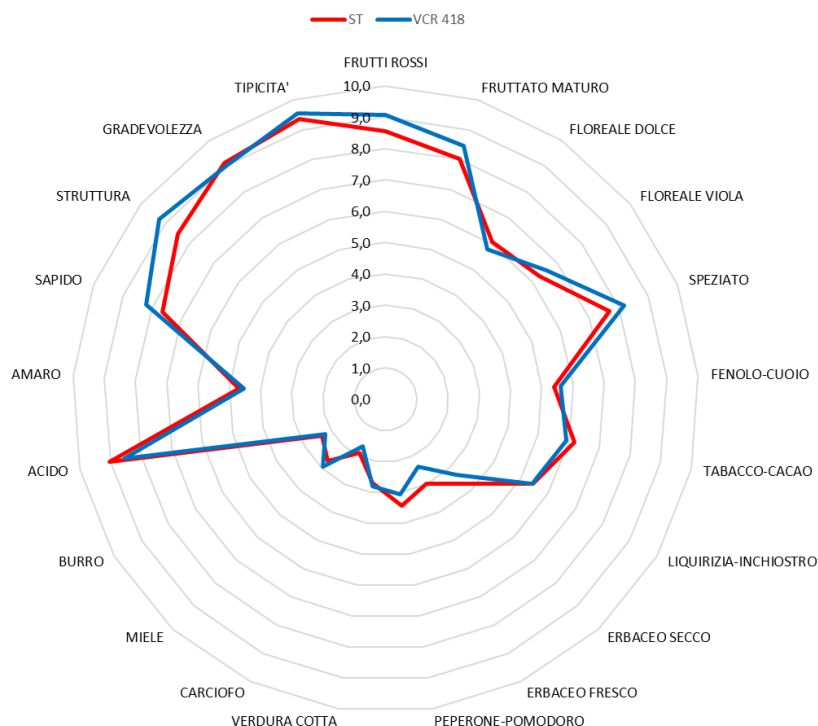
<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	0,7
Oidio	0,9

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,81
Produzione per ceppo (Kg)	4,39
Numero grappoli/ceppo	16,3
Peso medio grappolo (g)	269
Peso medio acino (g)	2,56
Peso legno potatura (g/ceppo)	742
Indice di Ravaz	5,92

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>VINO**</b> <b>MOSTO*</b>	Zuccheri (° Brix)	20
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l)	6,0
	Ac. Tartarico (g/l)	4,5
	Ac. Malico (g/l)	3,4
	Antociani totali (mg/l)	520
	Polifenoli totali (mg/l)	1832

\* Dati medi relativi alle 3 annate 2019-21, \*\* dati medi relativi alle annate 2020-21

GRAFICO SENSORIALE ALICANTE BOUSCHET VCR 418/ALICANTE BOUSCHET STANDARD



## ***ANALISI SENSORIALE***

Al naso il vino ottenuto dalle uve del clone VCR 418 ha evidenziato una maggiore presenza di note fruttate rispetto allo standard, con piacevoli sentori di amarena e prugna. Al palato, una leggera flessione nell'acidità si contrappone ad una maggiore sapidità e struttura..

## ***ATTITUDINE ENOLOGICA***

Il biotipo valutato si presta ottimamente al classico utilizzo nel taglio di varietà meno colorate; il potenziale aromatico e polifenolico potrebbe favorire anche l'ipotesi di una vinificazione in purezza, magari attraverso la regolazione della produzione o adottando l'appassimento delle uve in pianta o in cassetta. In taglio con il clone VCR 417 contribuisce ad ampliarne la complessità aromatica.

## ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

La varietà non presenta particolari esigenze pedologiche. I buoni risultati agronomici ed enologici ottenuti anche in climi temperato-freschi suggeriscono una diffusione e un utilizzo su più ampia scala del vitigno.