

ALICANTE BOUSCHET N.

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 09:21. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

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

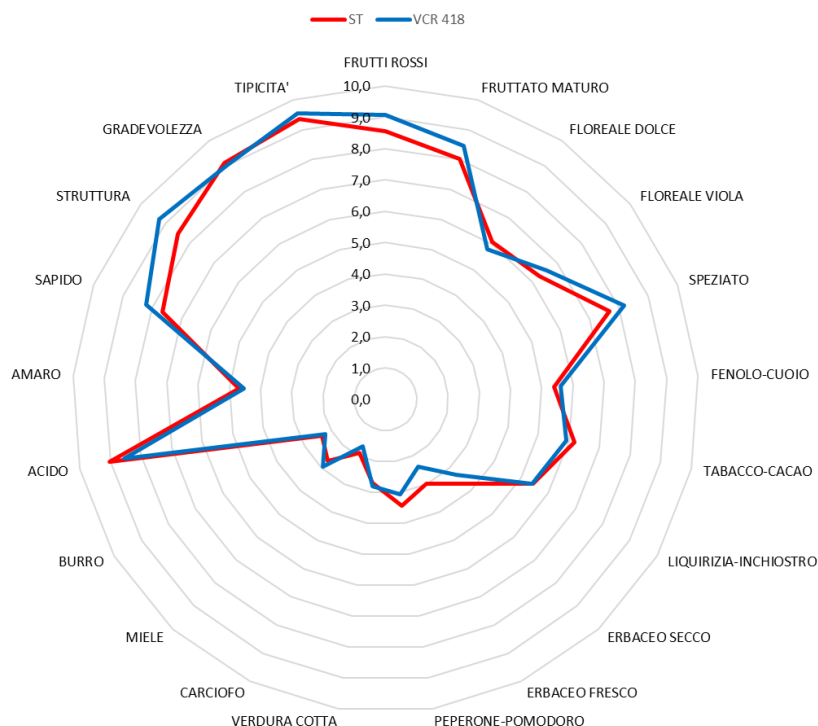
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,7
Oidio	0,9

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</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>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
VINO**	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.