Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:38. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine

Massenzatico (RE)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

II -

Forma di allevamento

П.

Densità di impianto (ceppi/ha)

l -

Periodo di osservazione

II -

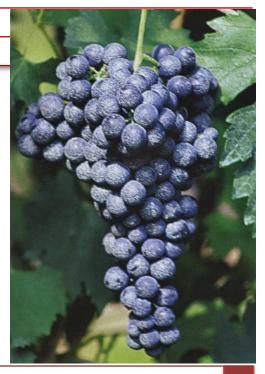
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione leggermente superiore
- ✓ Acino di peso leggermente inferiore
- √ Vigoria superiore
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Acinellatura scarsa
- ✓ Produttività buona e costante

FASE FENOLOGICA	E POCA
Germogliamento	Medio-precoce
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Medio-tardiva

IL GRAPPOLO

- Grappolo piramidale, alato, semispargolo
- Acino medio, rotondeggiante



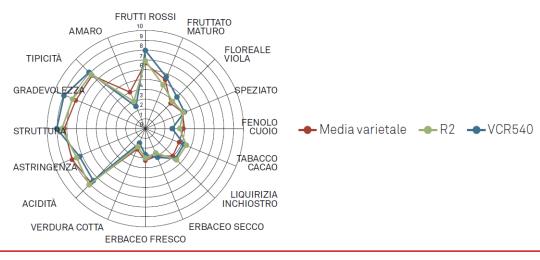
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,63
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	-
9	рН	-
MOSTO	Acidità totale (g/l)	-
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso; aroma di marasca; sapore neutro, di buona struttura. Viene utilizzato, data la grande intensità colorante, come correttivo del colore.

