Documento aggiornato al: 30/10/2025, 06:18. CREA/SNCV ©2011-2025.





Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 170 del 24/07/2001

Origine

Monteu Roero (CN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

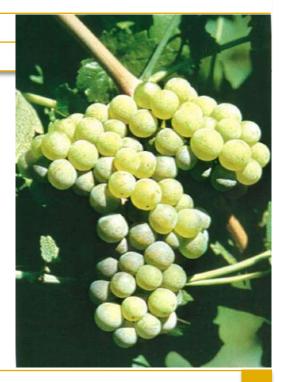
Ubicazione	Rauscedo (PN)	Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	-	-
Periodo di osservazione	1997-1999	1997-1999

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso leggermente inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produzione buona e costante
- ✓ Buona resistenza alla botrite

IL GRAPPOLO

- Marappolo medio-piccolo, conicopiramidale, alato, semicompatto
- Macino medio-piccolo, sferoide, con buccia consistente di colore giallo-verde





Rauscedo

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	1,33
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	6,16
Numero grappoli/ceppo	37,8
Peso medio grappolo (g)	163
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	17,80
9	рН	3,25
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,0
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

Monteu Roero

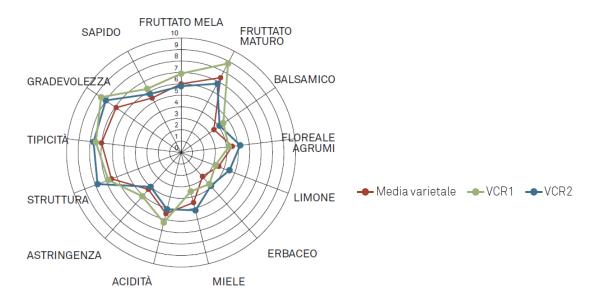
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre -
	I decade Ottobre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	1,33
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,57
Produzione per ceppo (Kg)	2,59
Numero grappoli/ceppo	15,7
Peso medio grappolo (g)	165
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	18,20
2	рН	3,23
MOSTC	Acidità totale (g/l)	8,5
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone da vini di buona struttura, sapidi, con gradevole aroma fruttato, non troppo intenso.