

Documento aggiornato al: 29/12/2025, 03:21. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **Costitutore**

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

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

G.U. n. 170 del 24/07/2001

## **Origine**

Monieu Roero (CN)

**I-VCR 2**

### **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

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

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

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media
- ✓ Buona resistenza alla botrite

### **IL GRAPPOLO**

- 🍇 Grappolo medio-piccolo, conico-piramidale, relativamente spargolo
- 🍇 Acino medio-piccolo, rotondeggiante



## Rauscedo

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

### ***SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)***

Botrite	1,66
Oidio	-

### ***CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE***

Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	2,48
Numero grappoli/ceppo	15,3
Peso medio grappolo (g)	162
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### ***PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI***

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,2
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	8,8
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

## Monteu Roero

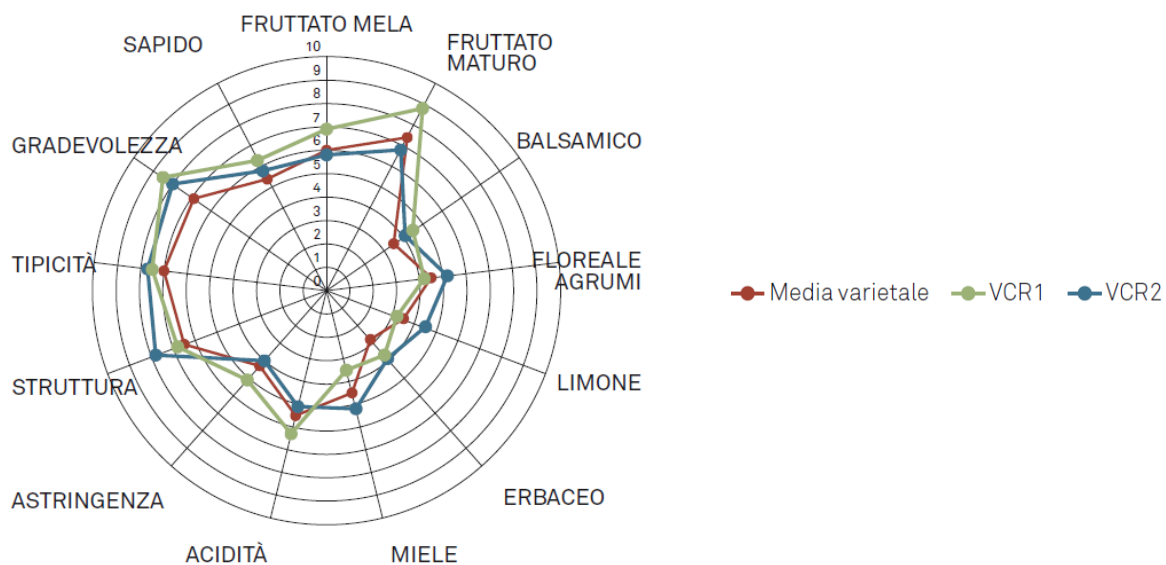
<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	1,33
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,58
Produzione per ceppo (Kg)	2,53
Numero grappoli/ceppo	15,6
Peso medio grappolo (g)	162,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,00
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	8,97
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone da vini di acidità sostenuta e buona struttura, con profumo floreale; si presta alla spumantizzazione.