

ARNEIS B.

Documento aggiornato al: 19/09/2024, 01:37. CREA/SNCV ©2011-2024.



Cosultore

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)

I-VCR 2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Monteu 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>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	1,66
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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	-

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

Monteu Roero

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

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
-------------------------------------------------------------	---------------------

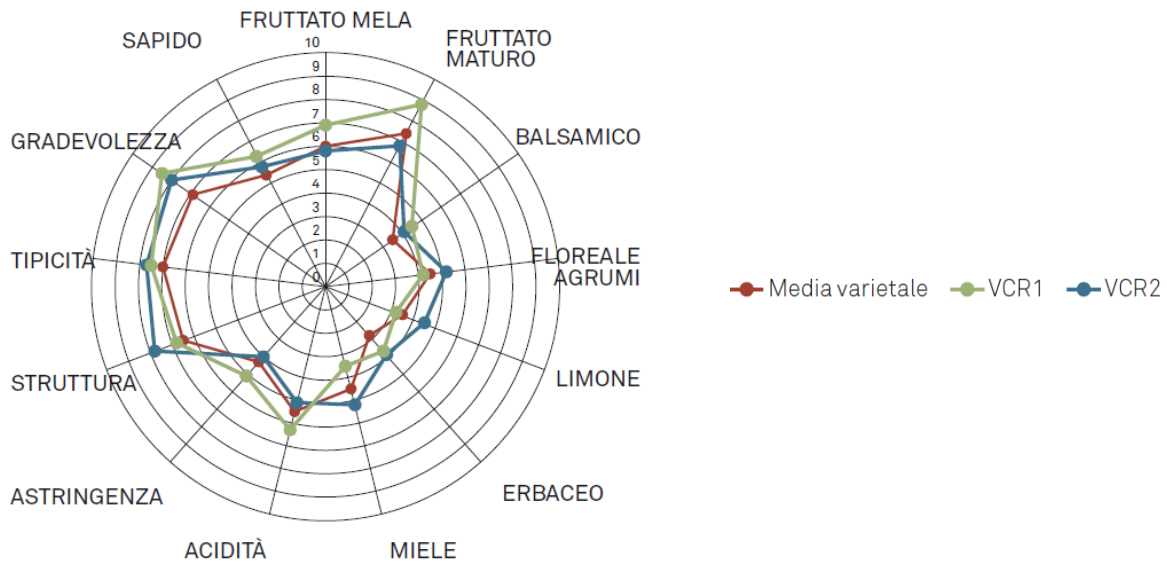
Botrite	1,33
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</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>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
----------------------------------------	---------------------

MOSTO	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.