

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:27. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cositutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 86 del 14/04/1999

Origine

Cori (LT)

I-VCR 2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

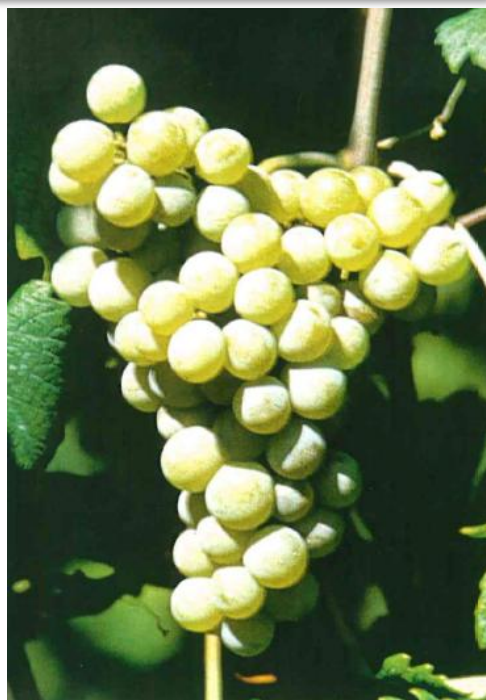
Ubicazione	Rauscedo (PN); San Benedetto del Tronto (AP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1994-1996

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione buona-ottima e costante

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo uniforme, medio-grande, piramidale, semispargolo
- ✿ Acino medio-grosso, uniforme, rotondeggiante



Rauscedo

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

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite (*)	3,10
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	10,15
Numero grappoli/ceppo	27,8
Peso medio grappolo (g)	365
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,10
	pH	3,09
	Acidità totale (g/l)	9,5
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio ad Ascoli Piceno, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Ascoli Piceno

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

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	10,50
Numero grappoli/ceppo	28
Peso medio grappolo (g)	374
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,50
	pH	3,05
	Acidità totale (g/l)	8,75
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dà vini di pronta beva, con fruttato di discreta intensità e finezza, fresco, sapido, con retrogusto leggermente amarognolo, non persistente.