Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:21. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 86 del 14/04/1999

Origine Cori (LT)

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)

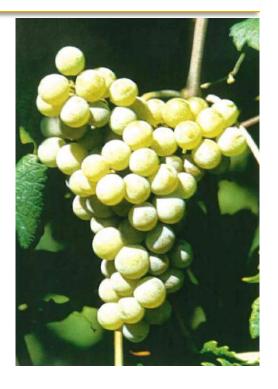
Periodo di osservazione 1994-1996

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

| FASE FENOLOGICA | E POCA |
|-----------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

| Suscettibilità malattie | CLONE |
|-------------------------|-------|
| CRITTOGAMICHE (%) | |
| Botrite (*) | 3,10 |
| Oidio | - |

| CARATTERISTICHE | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| PRODUTTIVE | |
| 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 | - |

| | Parametri | CLONE |
|-------|----------------------|-------|
| | ENOCHIMICI | |
| | Zuccheri (Babo) | 16,10 |
| 9 | рН | 3,09 |
| MOSTC | Acidità totale (g/l) | 9,5 |
| Ĭ | 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

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

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

| CARATTERISTICHE | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| PRODUTTIVE | |
| 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 | - |

| | PARAMETRI | CLONE |
|-------|----------------------|-------|
| | ENOCHIMICI | |
| | Zuccheri (Babo) | 17,50 |
| 9 | рН | 3,05 |
| MOSTO | Acidità totale (g/l) | 8,75 |
| Ĭ | 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.