

Documento aggiornato al: 02/02/2026, 07:39. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosultore

Vivai Cooperativi di Rauscedo
Via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di San Giorgio della
Richinvelda.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 132 del 07/06/2019

Origine

Az. Agr. Di Sante, Fano (PU).

I-VCR 353

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Giuseppe Migliani, Arielli (CH)
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 9 gemme/pianta; KOBER 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1,25 x 2,5 m; 3200 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2009/2011

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Buona e costante
✓ Produttività	Superiore alla media

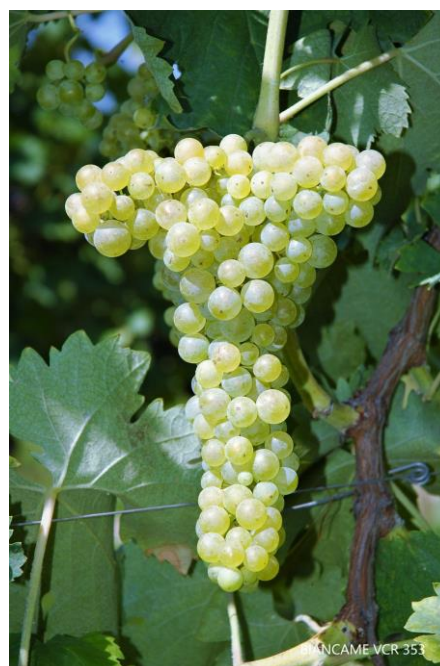
FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiaura	I decade di Agosto
Maturazione	

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, troncopiramidale, allungato, semicompatto, con due corte ali.
- Acino medio-piccolo, sferoide, con buccia sottile, giallo-dorata.



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

Botrite	0,83
Oidio	0,50

CARATTERISTICHE**CLONE (**)****PRODUTTIVE**

Fertilità basale	1,43
Fertilità reale media	1,51
Fertilità potenziale	1,68
Produzione per ceppo (Kg)	5,33
Peso medio grappolo (g)	392
Peso medio acino (g)	2,32
Peso legno potatura (g/ceppo)	990
Indice di Ravaz	5,39

PARAMETRI**CLONE****ENOCHIMICI****(*)**

Grado alcolico	12,77
pH	3,24
Acidità totale (g/l)	6,25
Estratto netto (g/l)	17,65
Ac. Tartarico (g/l)	1,91
Ac. Malico (g/l)	2,23

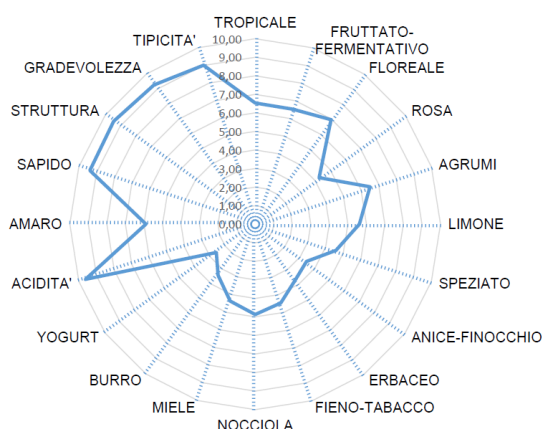
VINO**PARAMETRI****CLONE****ENOCHIMICI****(**)**

Zuccheri (°Babo)	18,87
pH	3,35
Acidità totale (g/l)	7,17
Ac. Tartarico (g/l)	5,10
Ac. Malico (g/l)	2,87

MOSTO**ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

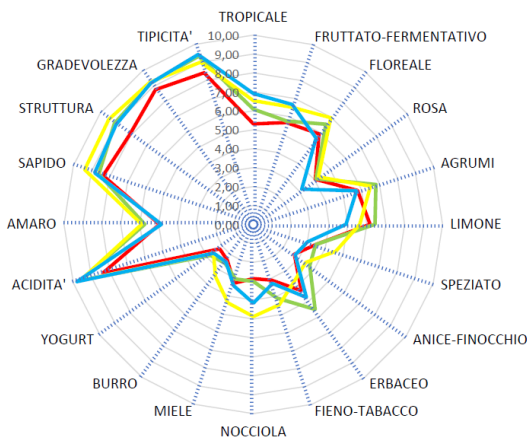
Buono l'accumulo di zuccheri nel mosto e l'acidità totale. Dà un vino giallo paglierino con riflessi verdognoli caratterizzato da note di frutti tropicali, di frutta matura, con sentori floreali dolci. In bocca è morbido, piacevolmente acido, di buona struttura e sapidità, con un retrogusto leggermente amarognolo. Può essere utilizzato per la produzione di vini giovani o in taglio con altri vini di varietà autorizzate.

VCR 353



TREBBIANO TOSCANO BIOTIPO BIANCAME

POPOLAZIONE VCR 352 VCR 353 VCR 479



(*) Dati medi relativi al biennio 2009/2010 (**) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2009/2011