

Documento aggiornato al: 02/02/2026, 07:38. 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. Fiorini, Barchi (PU).

I-VCR 479

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. P.M.A., Moscufo (PE).
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	2010/2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Ottima
✓ Fertilità	Superiore alla media varietale
✓ Produttività	Ottima e costante

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiaura	III decade di Luglio
Maturazione	

IL GRAPPOLO

- Grappolo grande, cilindrico, allungato, semicompatto con due ali sviluppate, con la tendenza a biforcare leggermente in punta.
- Acino medio, sferoide, con buccia sottile, giallo-dorata.



BIANCAME VCR 479

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

Botrite	0,83
Oidio	0,83

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

Fertilità basale	1,59
Fertilità reale media	1,73
Fertilità potenziale	1,93
Produzione per ceppo (Kg)	5,74
Peso medio grappolo (g)	368
Peso medio acino (g)	2,30
Peso legno potatura (g/ceppo)	1050
Indice di Ravaz	4,47

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

Grado alcolico	12,65
pH	3,31
Acidità totale (g/l)	5,70
Estratto netto (g/l)	19,05
Ac. Tartarico (g/l)	2,33
Ac. Malico (g/l)	1,20

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

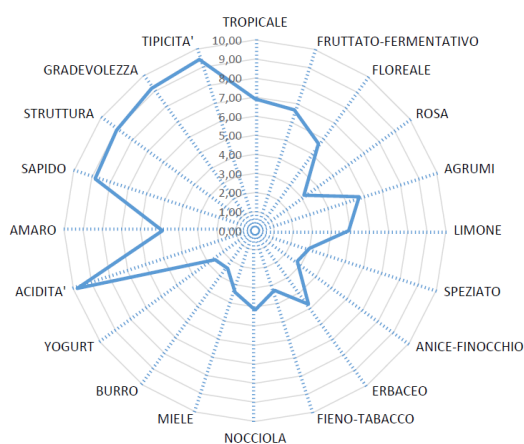
Zuccheri (°Babo)	18,40
pH	3,30
Acidità totale (g/l)	5,90
Ac. Tartarico (g/l)	4,57
Ac. Malico (g/l)	1,90

MOSTO**ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

L'accumulo di zuccheri e l'acidità nel mosto rientrano nella media varietale.

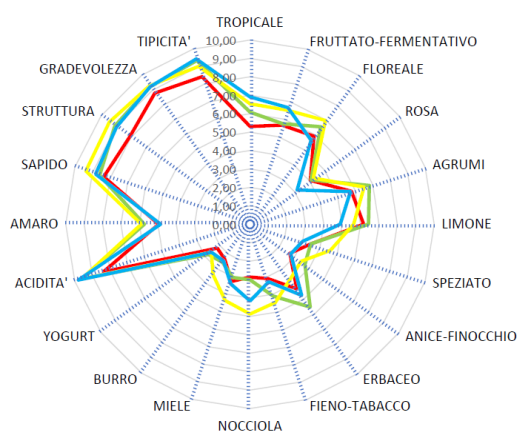
Il vino è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è delicato, con lievi note di frutta matura, soprattutto di pera e mela, e sentori floreali che ricordano la ginestra e il biancospino. In bocca è fresco, piacevole, di corpo leggero, mediamente persistente, non molto strutturato. Si presta alla produzione di vini giovani e vivaci o al taglio con altri vini quali Malvasia Bianca Lunga, Verdicchio, Chardonnay, Sauvignon.

VCR 479



TREBBIANO TOSCANO BIOTIPO BIANCAME

POPOLAZIONE VCR 352 VCR 353 VCR 479



(*) Dati medi relativi al biennio 2010/2011 (**) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2010/2012