

BONARDA N.

Documento aggiornato al: 04/04/2025, 23:31. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosultore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 151 del 26/06/2021

Origine: Monteu Roero (CN)

I-VCR 476

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Bordone Domenico-Monteu' Roero (CN)-Loc. S.Agnese
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2010-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: medio-elevata
- ✓ Fertilità: medio-elevata
- ✓ Produttività: elevata



IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo: leggermente più grande rispetto alla media della popolazione, da semi-compatto a spargolo, spesso con due ali a formare quasi dei grappoli.
- ✎ Acino: sferoide e con intensa colorazione blu, risulta di dimensioni leggermente più grandi.

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

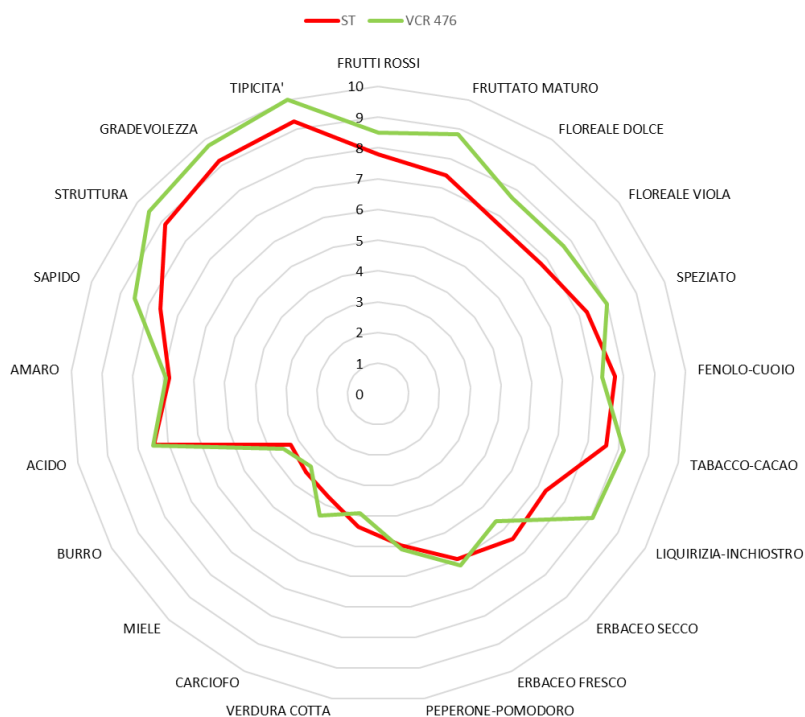
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,85
Oidio	0,71

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,44
Produzione per ceppo (Kg)	4,05
Numero grappoli/ceppo	10,55
Peso medio grappolo (g)	384
Peso medio acino (g)	2,03
Peso legno potatura (g/ceppo)	820
Indice di Ravaz	4,88

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>	
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	22,07	
	pH	3,34	
	Acidità totale (g/l)	5,32	
	Ac. Tartarico (g/l)	4,67	
	Ac. Malico (g/l)	1,12	
	VINO**	Antociani totali (mg/l)	443
		Polifenoli totali (mg/l)	2720

* Dati medi relativi alle 3 annate 2010-12, ** dati medi relativi alle annate 2011-12

GRAFICO SENSORIALE BONARDA VCR 476/BONARDA STANDARD



ANALISI SENSORIALE

Il vino ottenuto da questo biotipo possiede una tonalità rosso rubino, una gradazione alcolica e un valore acidico nella media della varietà. Il corredo polifenolico del vino è di poco superiore alla media varietale; al naso è abbastanza intenso, con note floreali e di fruttate, di spezie, tabacco e liquirizia.

ATTITUDINE ENOLOGICA

Le uve di questo biotipo possono essere utilizzate per al produzione di vini da taglio, o in alternativa, grazie all'importante tipicità e gradevolezza, per vini in purezza di pronta beva.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

La vigoria della varietà è medio-elevata. Risulta ideale la coltivazione in terreni di natura calcarea o calcareo-argillosa, su pendici collinari con una buona esposizione.