Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:27. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Az. Agr. Bordone Domenico-Monteu' Roero

(CN)-Loc. S.Agnese

Forma di Guyot

allevamento

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

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





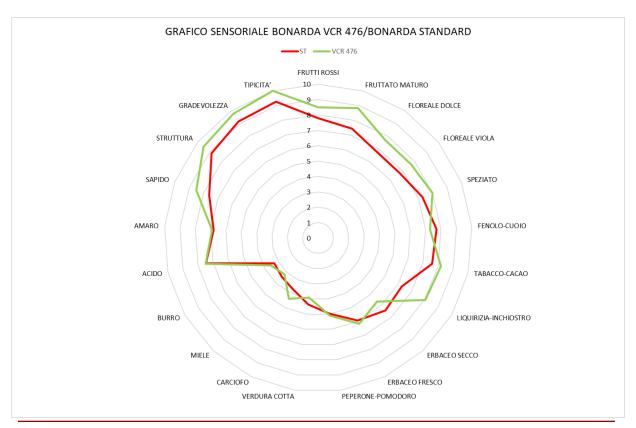
FASE FENOLOGICA	EPOC	EPOCA	
Germogliamento	II decade Ap	II decade Aprile	
Fioritura	I decade Giu	I decade Giugno	
Invaiatura	I decade Ago	I decade Agosto	
Maturazione	III decade Settembre	111 000000	
SUSCETTIBILITA, MAL CRITTOGAMICHE (%)	ATTIE CL	ONE	
Botrite	0,85		
Oidio	0,71		

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
v	Zuccheri (° Brix)	22,07
* 01	рН	3,34
MOSTO*	Acidità totale (g/l)	5,32
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	4,67
*	Ac. Malico (g/l)	1,12
/INO**	Antociani totali (mg/l)	443
VI	Polifenoli totali (mg/l)	2720

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





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.

