Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:17. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 258 del 06/11/2014

#### **Origine**

Campobello di Licata (AG)

# CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Castiglione di Sicilia (CT)
Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha) 5681
Periodo di osservazione 2007-2009

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** e **acino** di peso medio superiore
- ✓ Vigoria leggermente inferiore
- ✓ Fertilità potenziale leggermente superiore
- ✓ Minore contenuto in polifenoli ed antociani totali
- ✓ Elevata tolleranza alla peronospora, minore verso l'oidio. Tollerante ai marciumi

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Media-precoce
Fioritura	Precoce
Invaiatura	Media-precoce
Maturazione	Media-tardiva (III
	decade Settembre)

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, per lo più conico, spargolo, raramente mono alato, con peduncolo corto semilegnoso
- Acino medio, ellissoide, con buccia color bluastro, pruinosa e di medio spessore coriacea; ombelico prominente; polpa succosa





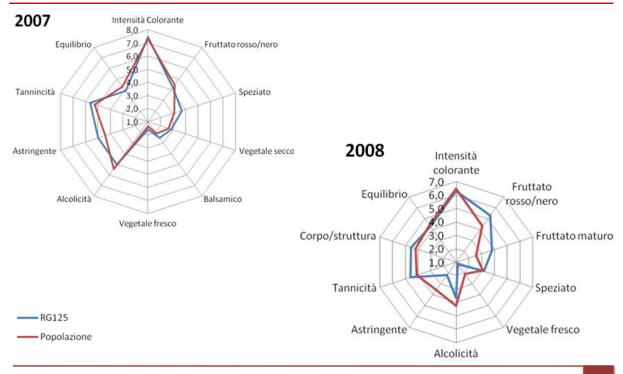
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	2,5
Numero grappoli/ceppo	11,2
Peso medio grappolo (g)	224
Peso medio acino (g)	1,52
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	23,7
2	рН	3,50
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,40
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

## ANALISI SENSORIALE



#### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Nel 2007 il clone ha prodotto un vino che alla degustazione, a confronto con altri prodotti della stessa popolazione, ha esaltato le note meno fruttate e tendenzialmente più speziate, vegetali e balsamiche. In bocca per l'elevata tannicità, poco matura, evidenzia maggior astringenza e minor equilibrio. Trattandosi di un clone produttivo i livelli di maturazione meritano un periodo più lungo. Minor carico o tempi di maturazione più lunghi possono consentire il raggiungimento di una maggior nota fruttata e miglior espressione gustativa. Nel 2008 il clone conferma le ipotesi sull'annata precedente, per cui un clima più favorevole ha consentito una maturazione meno forzata e più fisiologica per cui ad aromi più fruttati si correlano sensazioni tanniche più gradevoli. Il prodotto per una maturazione più gradevole raggiunge livelli di complessità interessanti nonostante l'elevato livello produttivo.

