

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:25. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosultore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 106 del 07.05.2022

Origine: Mazara del Vallo (TP)

I-VCR 483

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monreale (PA)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3570
Periodo di osservazione	2019-2021

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: nella media
- ✓ Fertilità: nella media
- ✓ Produttività: leggermente superiore alla media

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo: leggermente superiore alla media, conico, allungato, da compatto a semi-compatto, spesso con un'ala pedunculata
- 🍇 Acino: superiore alla media, elissoide, con buccia blu-nera



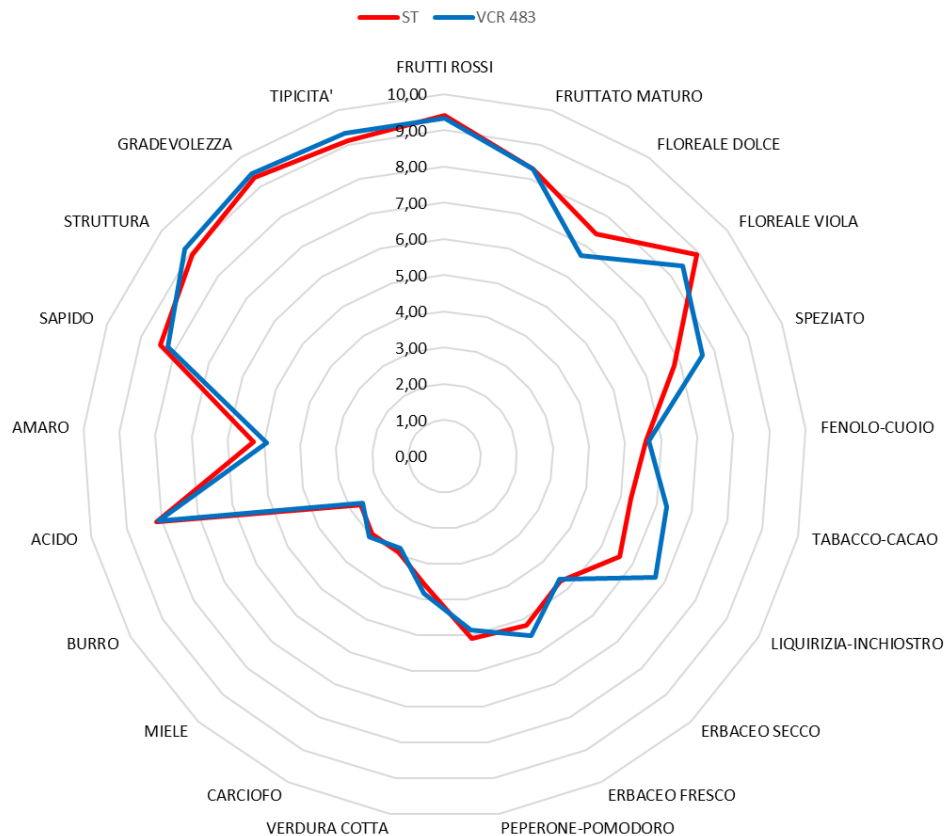
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Luglio, I decade di Giugno
Invaiaura	III decade di luglio, I decade di Agosto
Maturazione	II-III decade di Settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,9
Oidio	0,7

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	4,4
Numero grappoli/ceppo	13,7
Peso medio grappolo (g)	321
Peso medio acino (g)	2,62
Peso legno potatura (g/ceppo)	995
Indice di Ravaz	4,42

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO* VINO**	Zuccheri (° Brix)	21,96
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l)	6,31
	Ac. Tartarico (g/l)	6,38
	Ac. Malico (g/l)	2,83
	Antociani totali (mg/l)	563
	Polifenoli totali (mg/l)	1935

* Dati medi relativi alle 3 annate 2019-21, ** dati medi relativi alle annate 2020-21



ANALISI SENSORIALE

Dalle uve del biotipo in esame si ottengono vini color rosso rubino, con note speziate di tabacco e liquirizia più intense rispetto allo standard, mentre la componente floreale risulta meno preponderante. Struttura e gradevolezza rimangono praticamente invariate rispetto alla media della popolazione.

ATTITUDINE ENOLOGICA

Il biotipo si presta all'utilizzo nella preparazione di un'ampia gamma di soluzioni enologiche, grazie all'ottimo livello zuccherino e acidico e all'interessante dotazione aromatica.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il vitigno predilige terreni non troppo fertili, calcarei, e climi caldi; primavere fresche e piovose possono favorire fenomeni di acinellatura.

Il biotipo in esame si è distinto per la buona uniformità del grappolo e l'omogeneità degli acini, rispetto allo standard.