Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:14. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

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)

## 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 peduncolata
- Acino: superiore alla media, elissoide, con buccia blu-nera



# FASE EPOCA FENOLOGICA Germogliamento I decade di Aprile Fioritura III decade di Luglio, I decade di Giugno Invaiatura III decade di luglio, I decade di Agosto Maturazione II-III decade di Settembre

SUSCETTIBILITA 'MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,9
Oidio	0,7

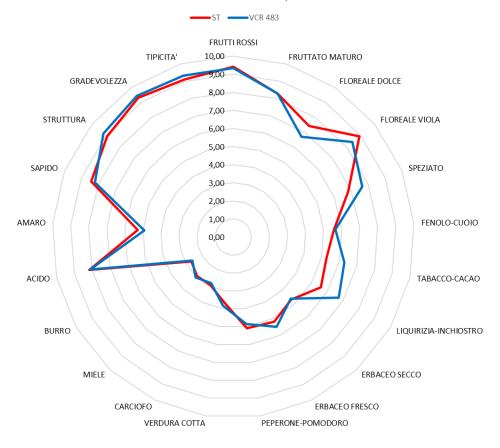
CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	4,4
Numero grappoli/ceppo	13,7
Peso medio grappolo (g)	321
Peso medio acino (g)	2,62
Peso legno potatura (g/ceppo)	995
Indice di Ravaz	4,42

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
	Zuccheri (° Brix)	21,96
<u>*</u>	рН	3,32
*OTSOM	Acidità totale (g/l)	6,31
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	6,38
*	Ac. Malico (g/l)	2,83
**ONIA	Antociani totali (mg/l)	563
VIN	Polifenoli totali (mg/l)	1935

<sup>\*</sup> Dati medi relativi alle 3 annate 2019-21, \*\* dati medi relativi alle annate 2020-21



### GRAFICO SENSORIALE CALABRESE VCR 483/CALABRESE STANDARD



## 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.

