Documento aggiornato al: 30/10/2025, 17:49. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine

Antella (FI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

II -

Forma di allevamento

Ш.

Densità di impianto (ceppi/ha)

l -

Periodo di osservazione

II -

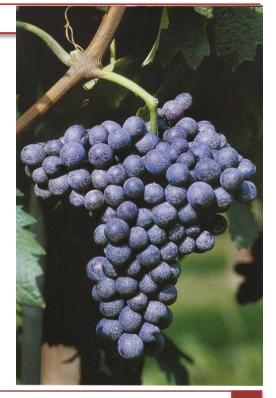
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- √ Vigoria maggiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività superiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo grande, piramidale, semicompatto, con due ali
- Mario Acino medio-grosso, sub-rotondo



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE **CLONE** CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	0,96
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	-
2	рН	-
MOSTO	Acidità totale (g/l)	-
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
VI	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino; aroma delicato; sapore morbido e vellutato.

