CILIEGIOLO N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 04:14. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 86 del 14/04/1999

Origine

Pisa (PI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Rauscedo (PN); San Benedetto del Tronto (AP)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Sylvoz

Densità di impianto (ceppi/ha) 2700

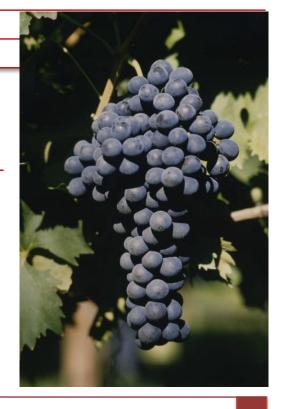
Periodo di osservazione 1992-1994

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni inferiori
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività media e costante
- ✓ Buona la resistenza alla botrite

IL GRAPPOLO

- Margan Grappolo tronco-piramidale, semicompatto
- Acino medio, buccia colorata uniformemente e consistente





Rauscedo

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite (*)	4,22
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,27
Produzione per ceppo (Kg)	7,69
Numero grappoli/ceppo	25,3
Peso medio grappolo (g)	303,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	17,25
<u> </u>	рН	3,21
MOSTO	Acidità totale (g/l)	8,18
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

^(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio ad Ascoli Piceno, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.



San Benedetto del Tronto

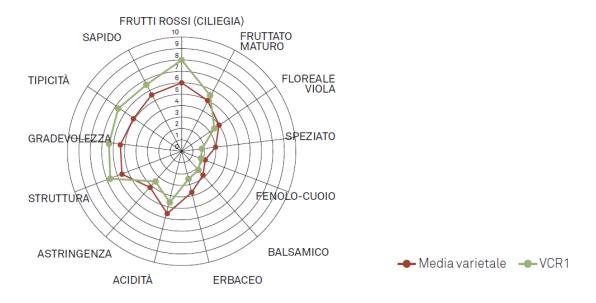
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	-
Oidio (*)	3,88

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,42
Produzione per ceppo (Kg)	9,51
Numero grappoli/ceppo	28,3
Peso medio grappolo (g)	335,83
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	18,07
9	рН	3,02
MOSTO	Acidità totale (g/l)	8,63
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AD	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone produce vini di colore violaceo intenso, con profumo fruttato di marasca, dal gusto rotondo, pieno, con acidità sostenuta, di struttura; si presta ad un medio invecchiamento (1-2 anni).