COLORINO N.

Documento aggiornato al: 15/11/2026, 15:38. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 242 del 14/10/2004

Origine
Castellina in Chianti (SI)

I-VCR 2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Sepolcro (AR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3571
Periodo di osservazione	2000-2002

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione media
- ✓ Buona la resistenza all'oidio

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre



IL GRAPPOLO

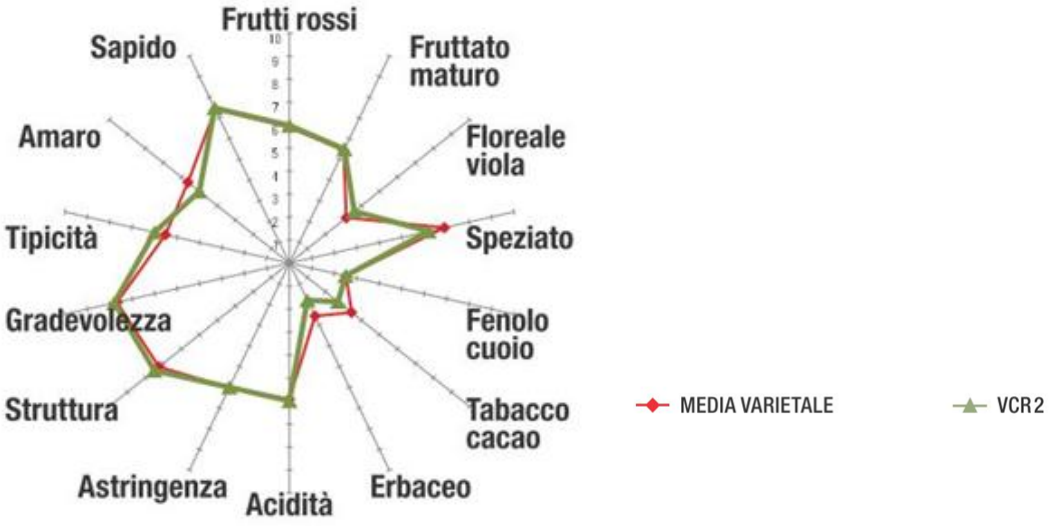
- Grappolo meno che medio, semicompatto o meno, tronco-cilindrico, munito di corte ali
- Acino medio, con buccia fortemente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,50
Oidio	1,17

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,59
Produzione per ceppo (Kg)	3,17
Numero grappoli/ceppo	15,93
Peso medio grappolo (g)	199
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,50
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	7,70
	Ac. Tartarico (g/l)	5,04
	Ac. Malico (g/l)	2,51
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di intensità e di corpo. Dà vini di ottima acidità, fortemente dotati di sostanze coloranti, strutturati, sapidi, indicati per il taglio.

(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001