COLORINO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 14:40. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 253 del 30/10/2007

Origine

Gaiole in Chianti (SI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Arezzo (AR)
Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 3333

Periodo di osservazione 2002-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- √ Vigoria inferiore
- ✓ Produzione inferiore
- ✓ Ottimo il contenuto in antociani

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

IL GRAPPOLO

- Magnetical Grappolo medio-piccolo, piramidale, semicompatto a volte semispargolo, munito di due ali abbastanza evidenti
- Acino medio o meno a buccia molto colorata e consistente

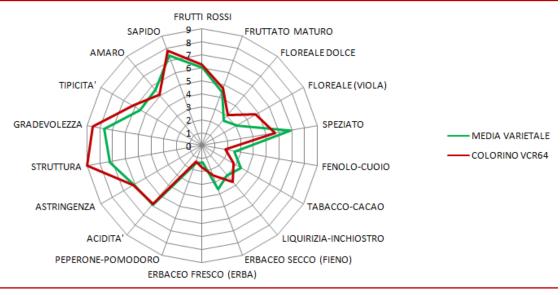


Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	0,83
Oidio	1.00

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	2,74
Numero grappoli/ceppo	14,5
Peso medio grappolo (g)	189
Peso medio acino (g)	1,43
Peso legno potatura (g/ceppo)	640
Indice di Ravaz	4,28

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	17,53
9	рН	3,48
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,93
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	4,43
	Ac. Malico (g/l)	3,15
VINO	Antociani totali (mg/l)	663 (*)
AI	Polifenoli totali (mg/l)	2.860 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dà vini da taglio, fortemente coloranti di ottima acidità totale, strutturati, sapidi e fruttati.

(*) Dati medi relativi ala biennio 2002-2003

