

# COLORINO N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 16:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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)

I-VCR 64

## 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✎ 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

---

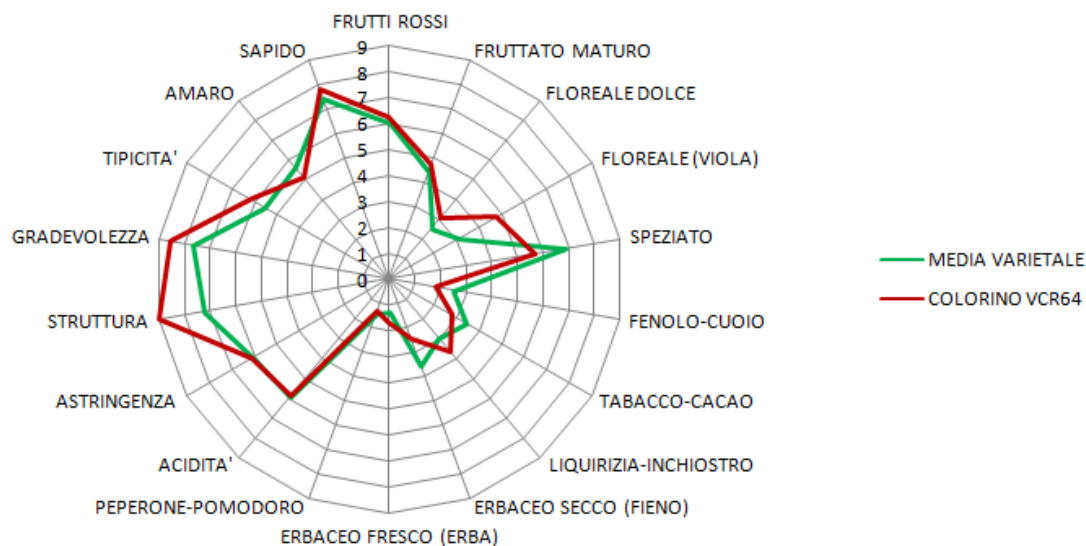
**PARAMETRI**      **CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,53
	pH	3,48
	Acidità totale (g/l)	7,93
	Ac. Tartarico (g/l)	4,43
	Ac. Malico (g/l)	3,15
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	663 (*)
	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 alla biennio 2002-2003