Documento aggiornato al: 30/10/2025, 23:14. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Monforte (CN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Monteu Roero (CN)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) | 5000

Periodo di osservazione 2004-2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio o più, piramidale, munito di corte ali a volte più evidenti, semispargolo
- Acino medio, sferoide, a buccia mediamente consistente di colore giallo dorato



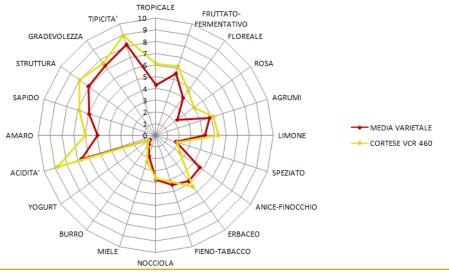


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%) Botrite 1,33 Oidio -

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,43
Produzione per ceppo (Kg)	3,73
Numero grappoli/ceppo	11,4
Peso medio grappolo (g)	327
Peso medio acino (g)	2,48
Peso legno potatura (g/ceppo)	720
Indice di Ravaz	5,18

	Parametri	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	17,80
9	рН	3,21
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,20
X	Ac. Tartarico (g/l)	5,53
	Ac. Malico (g/l)	1,97

ANALISI SENSORIALE (*)



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino tendente al verdognolo, il profumo delicato di frutta è persistente e al gusto risulta armonico, secco, non molto alcolico con un retrogusto gradevolmente amarognolo.

^(*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005

