Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:50. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola; Az. Agricola Spiazzi Vivai

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 189 del 14/08/2010

# Origine

Fumane (VR)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Pastrengo (VR)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 4878

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

2004-2006

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente inferiore
- ✓ Contenuto superiore in antociani e polifenoli totali
- ✓ Elevata sensibilità alla peronospora, intollerante alla botrite e all'oidio
- ✓ Preferisce potatura media

Periodo di osservazione

FASE FENOLOGICA	<b>E</b> POCA
Germogliamento	Tardiva
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio-tardiva

### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, lungo, cilindrico-piramidale, piuttosto compatto
- Acino medio, ellissoidale; buccia di colore blu-violetto, molto pruinosa, spessa, molto consistente; un po' astringente, con ombelico persistente





# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

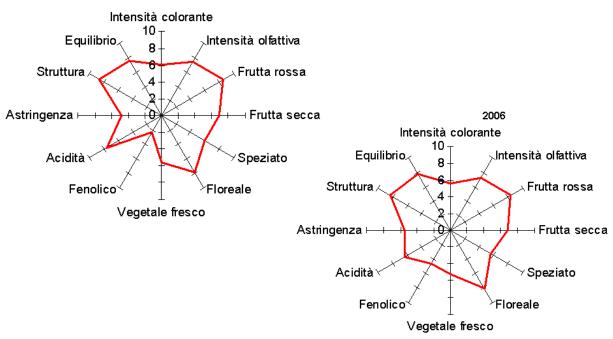
Botrite	Elevata
Oidio	Elevata

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	3,8
Numero grappoli/ceppo	12,7
Peso medio grappolo (g)	309
Peso medio acino (g)	2,36
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	21,3
2	рН	3,14
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,51
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	5,18
	Ac. Malico (g/l)	2,10
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
VI	Polifenoli totali (mg/l)	-

# ANALISI SENSORIALE

### 2005



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Clone complesso dal punto di vista aromatico, ricco e strutturato, buona la dorsale acida. Nel 2005 si è ottenuto un vino caratterizzato da sentori floreali e fruttati accompagnati da frutta secca e spezia. Di media intensità il vegetale fresco, mentre risulta di scarso rilievo il sentore fenolico. In bocca si osserva un'elevata struttura ed una buona acidità.

Nell'annata 2006 si osservano principalmente note floreali e fruttate, un'elevata struttura ed una buona acidità. Per entrambe le annate si è rilevato una media astringenza.

Clone che non necessita di elevati livelli di appassimento. Adatto alla produzione del Valpolicella classico per l'ottenimento di vini più ricchi e strutturati.

### ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il clone trova il suo miglior areale di coltivazione nella regione Veneto ed in particolare nella zona Valpolicella; può esser inoltre coltivato nella regione Lombardia nella zona del Garda.

