

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:22. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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)

I - CORA VISP  
VALP

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Pastrengo (VR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4878
Periodo di osservazione	2004-2006

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Tardiva
Fioritura	Media
Invaiaura	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

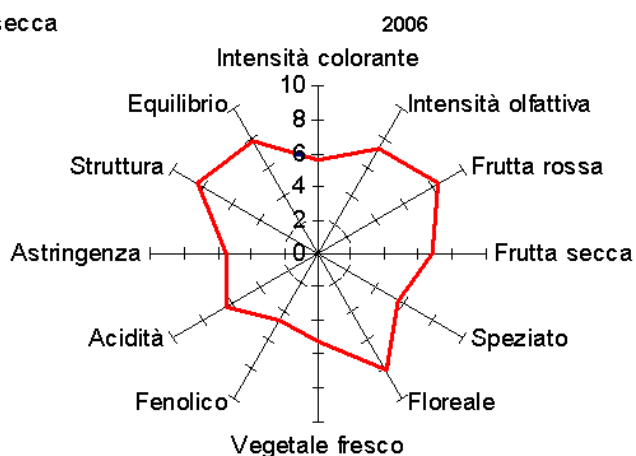
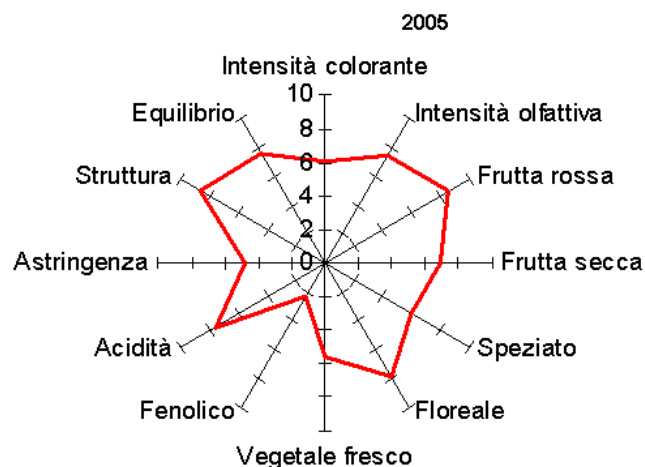
### **CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

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 ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,3
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	7,51
	Ac. Tartarico (g/l)	5,18
	Ac. Malico (g/l)	2,10
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## **ANALISI SENSORIALE**



---

### ***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.