

# FAVORITA B.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:38. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

I-VCR 2

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 24/07/2001

## Origine

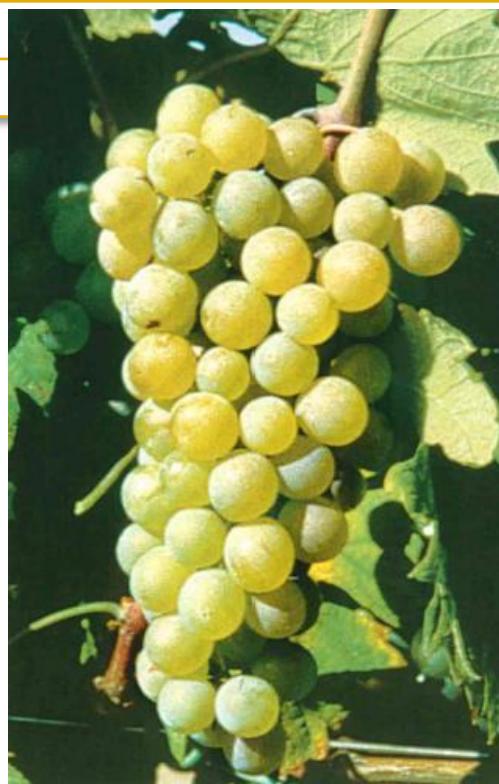
Monteu Roero (CN)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)	Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	-	-
Periodo di osservazione	1997-1999	1997-1999

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona e costante
- ✓ Buona la resistenza alla botrite



## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio o meno, mediamente spargolo, cilindrico, a volte alato
- ▣ Acino più che medio, di colore giallo-ambrato, a buccia consistente

## Rauscedo

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	2,00
Oidio	-

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	9,44
Numero grappoli/ceppo	33,8
Peso medio grappolo (g)	279
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
Zuccheri (Babo)	17,10
pH	3,14
Acidità totale (g/l)	8,4
Ac. Tartarico (g/l)	-
Ac. Malico (g/l)	-

## Monteu Roero

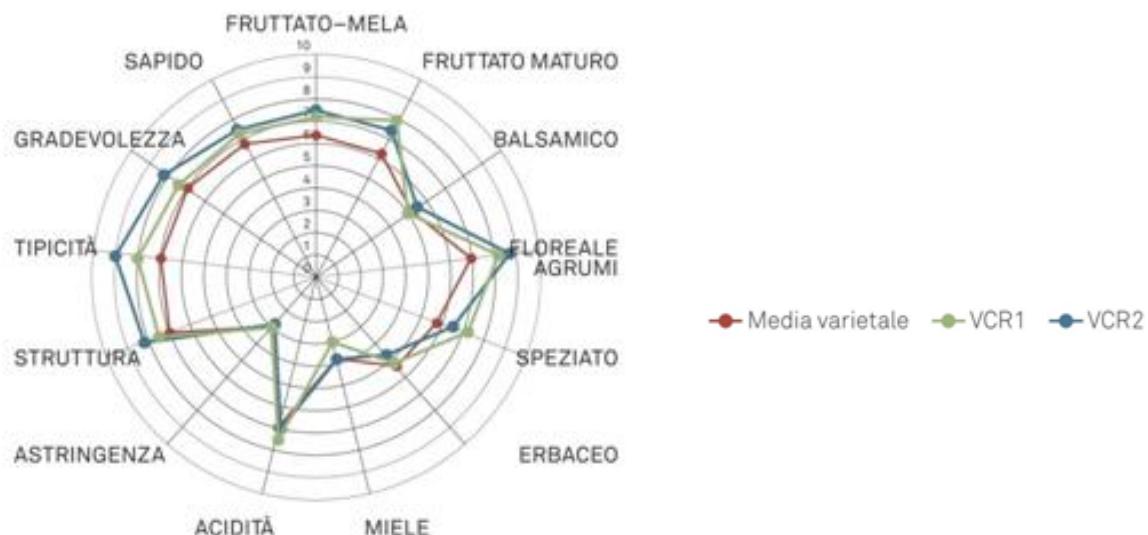
<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	1,67
Oidio	-

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,34
Produzione per ceppo (Kg)	3,36
Numero grappoli/ceppo	13,4
Peso medio grappolo (g)	251
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
Zuccheri (Babo)	18,4
pH	3,17
Acidità totale (g/l)	8,3
Ac. Tartarico (g/l)	-
Ac. Malico (g/l)	-

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di finezza ed armonia. Il clone dà vini di colore giallo paglierino, fruttati, freschi, di buona struttura. Si presta all'affinamento in barrique.

## ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Preferisce terreni asciutti o di collina.