FIANO B.

Documento aggiornato al: 08/11/2025, 07:22. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 297 del 22/12/2001

Origine
Cesinali (AV)

I-VCR 3

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Rauscedo (PN); Castagneto Carducci (LI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1998-2000

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Vigoria inferiore
- ✓ Fertilità reale buona-ottima
- ✓ Produzione media e costante
- ✓ Buona la resistenza all'oidio

Il Grappolo

- Grappolo medio-piccolo, semicompatto, con due corte ali
- Acino piccolo

Rauscedo

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	*Clone*
Botrite	-
Oidio	-

Caratteristiche produttive	*Clone*
Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	2,49
Numero grappoli/ceppo	14,8
Peso medio grappolo (g)	168,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri enochimici	*Clone (*)*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,33
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	7,46
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

(*) Dati medi relativi al triennio 1997-1999

Castagneto Carducci

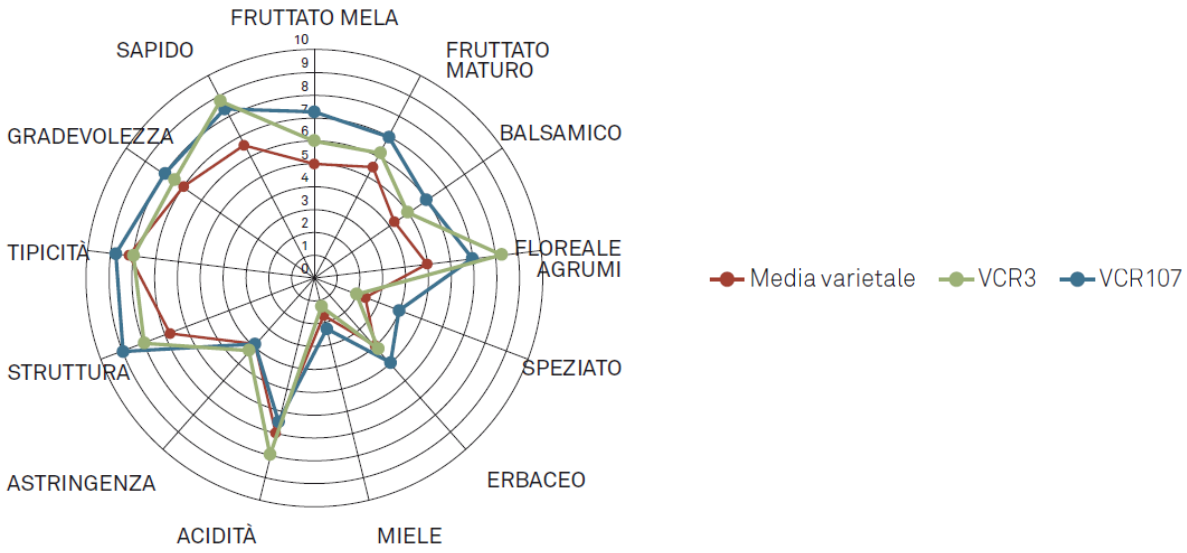
Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	*Clone*
Botrite	-
Oidio	-

Caratteristiche produttive	*Clone*
Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	2,78
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	185
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri enochimici	*Clone (*)*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,9
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,80
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, con profumo di fiori freschi e di fruttato persistente e prolungato, strutturato, sapido, di acidità sostenuta e buona persistenza al gusto e retrogusto. Si presta ad essere vinificato in purezza; all'uvaggio aggiunge struttura ed acidità; adatto all'affinamento in barrique.