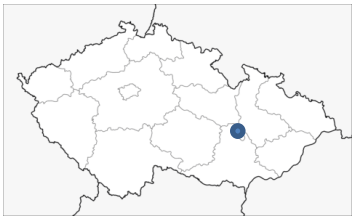
# FRANCONIA N.

*Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:52. CREA/SNCV ©2011-2025.*



**Costitutore**

**Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)**

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**
G.U. n. 151 del 26/06/2021

**Origine: Repubblica Ceca-Moravia**

**I-VCR 180**

## *CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO*

| | |
|---|---|
| Ubicazione | Centro Ricerche VCR, Rauscedo (PN) |
| Forma di allevamento | Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333 |
| Periodo di osservazione | 2012-2014 |

## *CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE*

Vigoria: buona

Fertilità: media

Produttività: media

## *IL GRAPPOLO*

- Grappolo: medio, piramidale e leggermente allungato, spargolo o semi-spargolo, a volte con una o due ali medie
- Acino: grosso, sferoide, con buccia spessa e abbondante pruina

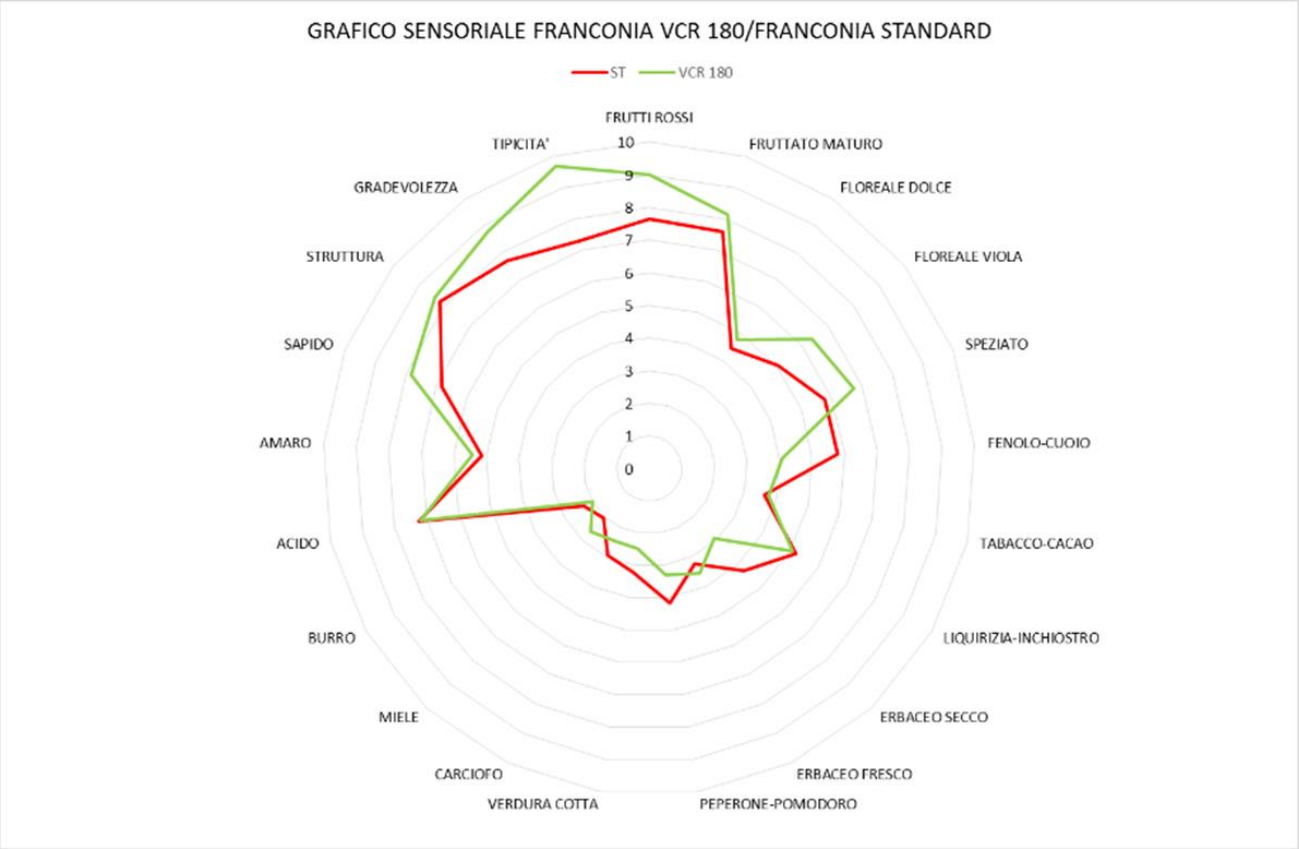
| *FASE FENOLOGICA* | *EPOCA* |
|---|---|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | III decade Luglio |
| Maturazione | II decade Settembre |

| *SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)* | *CLONE* |
|---|---|
| Botrite | 0,65 |
| Oidio | 0,88 |

| *CARATTERISTICHE PRODUTTIVE* | *CLONE* |
|---|---|
| Fertilità reale | 1,67 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,90 |
| Numero grappoli/ceppo | 16,7 |
| Peso medio grappolo (g) | 234 |
| Peso medio acino (g) | 2,21 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 930 |
| Indice di Ravaz | 4,19 |

| | *PARAMETRI ENOCHIMICI* | *CLONE* |
|---|---|---|
| MOSTO* | Zuccheri (° Brix) | 21,56 |
| | pH | 3,29 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,58 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,11 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,54 |
| VINO** | Antociani totali (mg/l) | 498 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1701 |

* Dati medi relativi alle 3 annate 2012-14, ** dati medi relativi alle annate 2013-14




## *ANALISI SENSORIALE*

Le uve danno un gradevole vino rosso rubino vivo, con buona sapidità ed acidità; la dotazione alcolica è in linea con i valori tipici varietali. Al naso prevalgono le note di frutti rossi e fruttato maturo, con piacevoli sentori di viola e spezie.

## *ATTITUDINE ENOLOGICA*

Il vino si presta sia alla vinificazione in purezza per un consumo giovane, che ad un breve affinamento, per la produzione di vini superiori.

## *ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE*

E' un vitigno abbastanza rustico, resistente ai geli invernali, ma sensibile a quelli primaverili, a causa della precocità del germogliamento. Può essere soggetto a colatura nelle stagioni avverse.