

FRANCONIA N.

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 07:38. CREA/SNCV ©2011-2026.

Consutore



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 OMOLGAZIONE 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

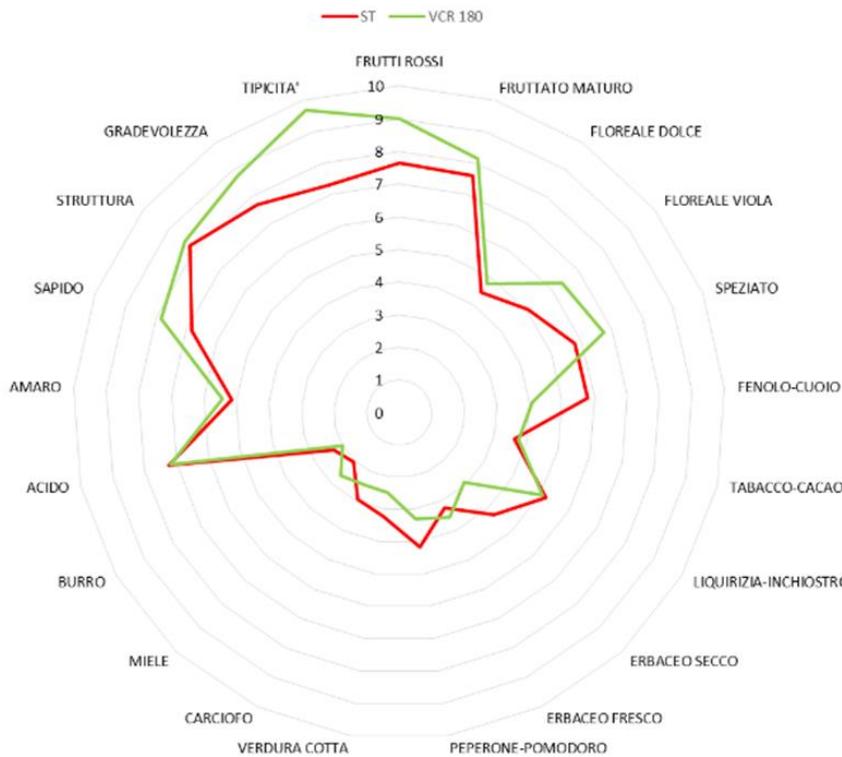
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,65
Oidio	0,88

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* VINO**	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
	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

GRAFICO SENSORIALE FRANCONIA VCR 180/FRANCONIA STANDARD



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.