

FREISA N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 05:07. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

I-VCR 1

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Calosso (AT)

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 più che media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività leggermente inferiore
- ✓ Buona resistenza alla botrite

IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio, semicompatto
- ▣ Acino medio, buccia consistente, fortemente colorata



Rauscedo

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	1,33
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,47
Produzione per ceppo (Kg)	6,00
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	165
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,5
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	9,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

Monteu Roero

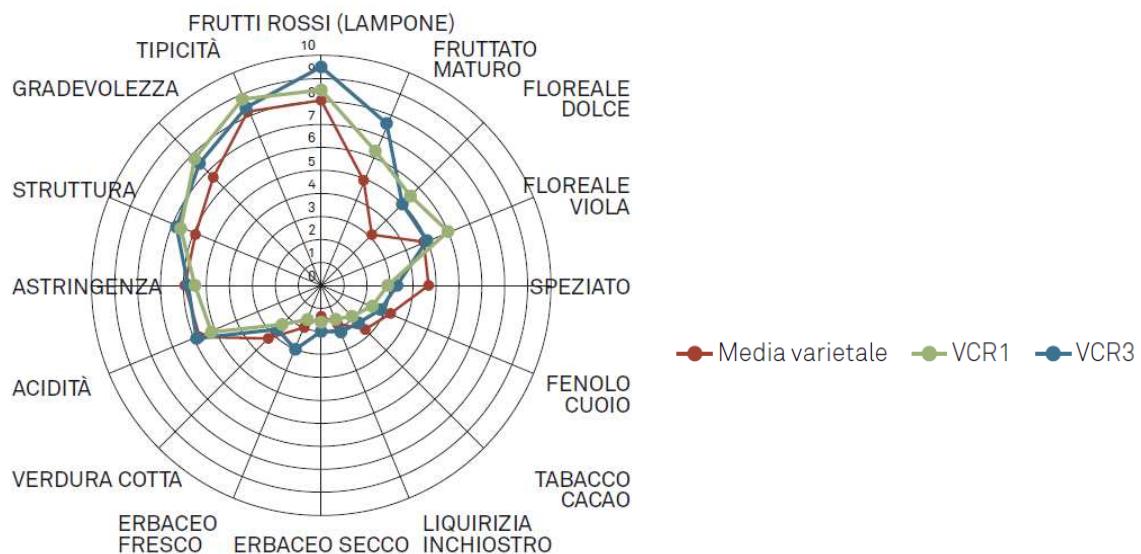
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	1,00
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	2,47
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	159
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,60
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	8,6
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, con profumi floreali delicati e persistenti, sapidi, di corpo, ricchi di tannini morbidi; si prestano a breve invecchiamento. Il clone negli uvaggi apporta struttura e morbidezza.