

FREISA N.

Documento aggiornato al: 25/01/2022, 11:08. CREA/SNCV ©2011-2022.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Calosso (AT)

I-VCR 1

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

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

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	1,33
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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	-

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
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

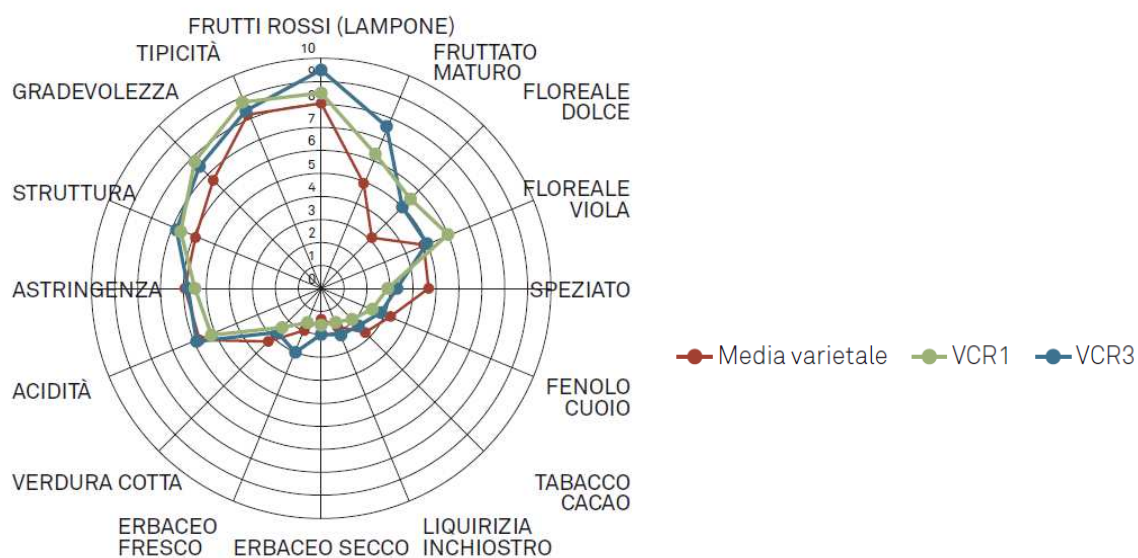
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	1,00
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
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.