Documento aggiornato al: 15/12/2025, 12:36. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite** G.U. n. 61 del 14/03/2006

#### **Origine**

Area del Soave (VR)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Gambellara (VI)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 3333

Periodo di osservazione 2000-2002

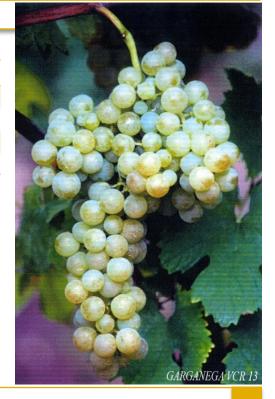
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di dimensioni inferiori
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità sia basale che reale media
- ✓ Produttività leggermente inferiore

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Ottobre

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio o meno, tronco-cilindrico, da semicompatto a semispargolo, munito di robuste ali
- Acino medio a buccia consistente, di colore giallo con riflessi dorati



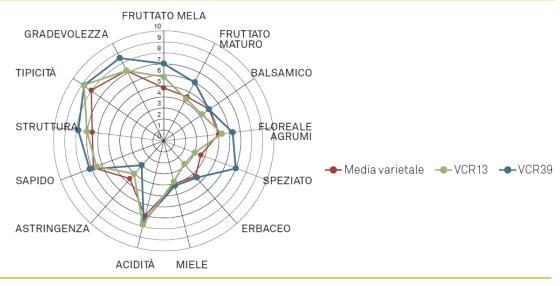
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,66
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	4,49
Numero grappoli/ceppo	13,5
Peso medio grappolo (g)	333
Peso medio acino (g)	3,10
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.000
Indice di Ravaz	4,40

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	17,00
2	рН	3,14
MOSTO	Acidità totale (g/l)	8,50
M	Ac. Tartarico (g/l)	6,76
	Ac. Malico (g/l)	1,87

# ANALISI SENSORIALE



# **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino, di buona struttura ed ottima acidità, con delicati profumi floreali-fruttati ed elevata tipicità, gusto leggermente sapido. È indicato per la produzione di vini freschi, di pronta beva, giovani.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001

