Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:58. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 297 del 22/12/2001

Origine

Montefusco (AV)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Rauscedo (PN); Castagneto Carducci (LI)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha)

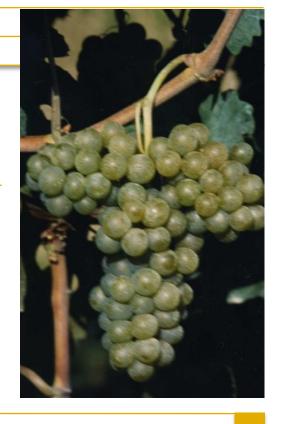
Periodo di osservazione 1998-2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità basale più elevata
- ✓ Produttività leggermente superiore
- ✓ Buona resistenza alla botrite

IL GRAPPOLO

- Magnetica Grappolo medio o più, con una o due corte ali
- Acino medio o più, uniforme, a buccia piuttosto consistente



Rauscedo

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

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	1-1,5
Oidio	1,5 -2

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	3,12
Numero grappoli/ceppo	13,5
Peso medio grappolo (g)	231,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	18,33
9	рН	2,99
MOSTO	Acidità totale (g/l)	10,43
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

^(*) Dati medi relativi al triennio 1997-1999





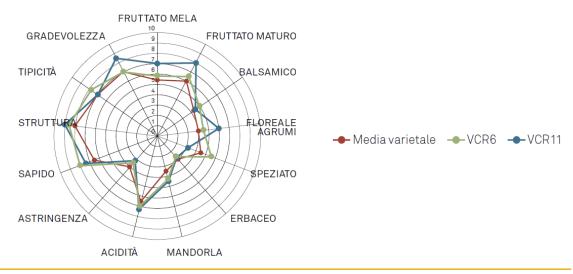
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	1-1,5
Oidio	1,5 -2

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	3,07
Numero grappoli/ceppo	13,5
Peso medio grappolo (g)	226,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	19,07
9	рН	3.02
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,27
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli; profumi intensi di fiori, dove primeggia il glicine; ottima struttura e vivace acidità. Sapido con gusto speziato e retrogusto con sentore di mandorla. Si presta a sopportare un periodo di affinamento in barrique.