

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 16:46. CREA/SNCV ©2011-2024.



## **Cosuttore**

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

**G.U. n. 106 del 07.05.2022**

**Origine Marsala (TP)**

**I-VCR 475**

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Az. Agr. Lipetri Bros & C.- Menfi (AG)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2016-2018

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: buona
- ✓ Produttività: superiore alla media

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo: Il grappolo è di forma conica e tendenzialmente spargolo, ha peso e dimensioni superiori alla media
- ✿ Acino: L'acino è sferico e di dimensioni leggermente inferiori alla media, ha buccia spessa di colore giallo-dorato, poco pruinosa



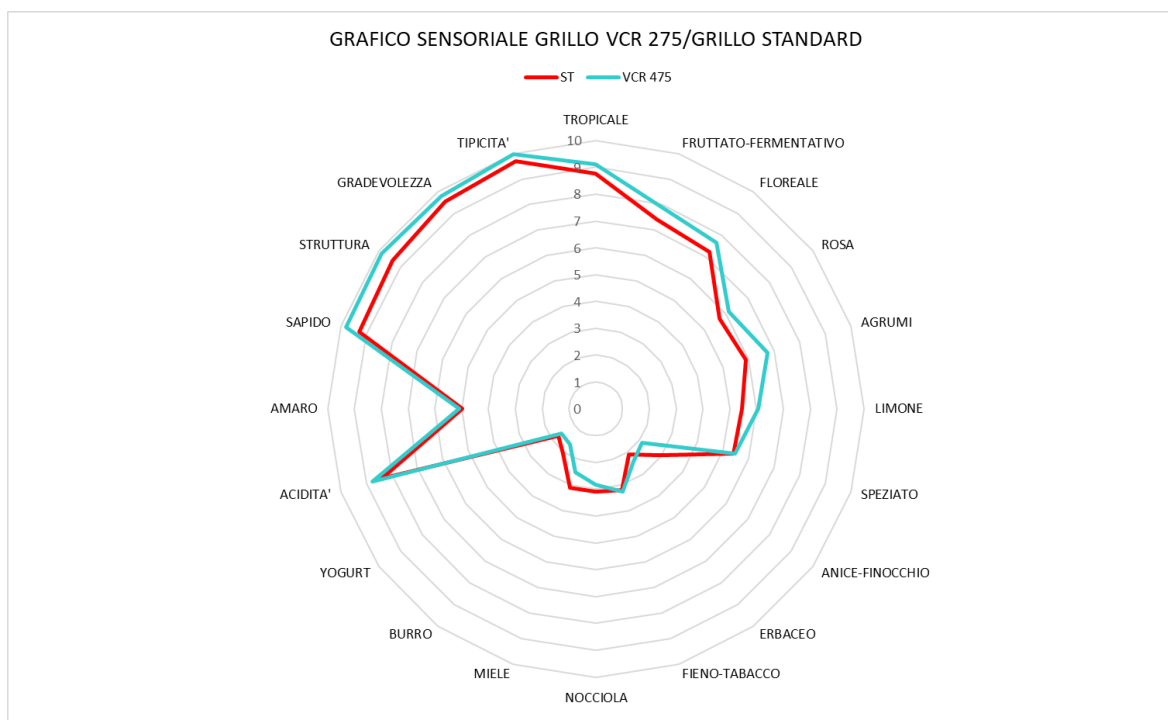
<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade aprile
Fioritura	III decade maggio
Invaiatura	I decade agosto
Maturazione	II decade settembre

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	0,31
Oidio	0,43

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	4,01
Numero grappoli/ceppo	12,9
Peso medio grappolo (g)	312
Peso medio acino (g)	4,49
Peso legno potatura (g/ceppo)	941
Indice di Ravaz	4,26

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	24,21
	pH	3,16
	Acidità totale (g/l)	6,16
	Ac. Tartarico (g/l)	5,01
	Ac. Malico (g/l)	1,11

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenuto dal biotipo selezionato è di colore giallo paglierino, acidità media e grado alcolico leggermente inferiore. Il corredo aromatico rispecchia le tipicità varietali: al naso si caratterizza per dei toni agrumati ben rappresentati; più lievi, ma chiaramente distinguibili, le note floreali e di frutti maturi. Al palato risulta di eccellente sapidità e struttura, caratteristiche che concorrono ad aumentarne la piacevolezza e la persistenza. Nel complesso si rivela molto gradevole e fresco.

Il biotipo risulta particolarmente indicato per la produzione di vini secchi; inoltre, grazie al grado alcolico sostenuto, si presta al medio-lungo invecchiamento e all'utilizzo, insieme a varietà come Inzolia e Catarratto, per la produzione del Marsala DOC.

## ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Vitigno rustico di ottima vigoria; può andare incontro a colatura fiorale in annate caratterizzate da primavere fresche e piovose.