

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:05. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cos tutore

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 478

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

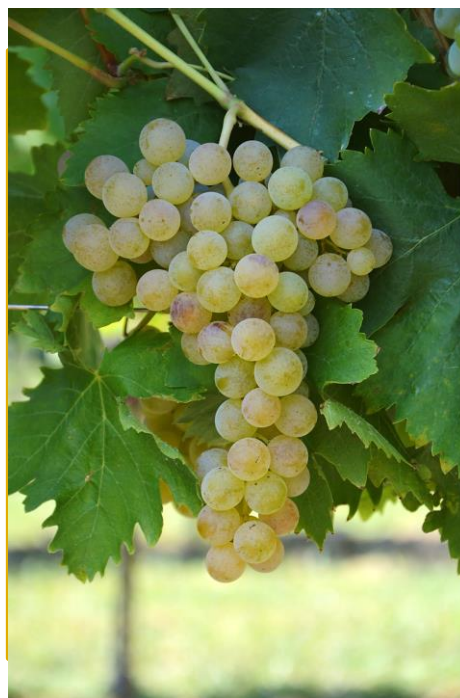
Ubicazione	Az. Agr. Lipetri Bros & C.-Menfi (AG)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2016-2018

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo: il grappolo, di forma conica e tendenzialmente spargolo, ha peso leggermente inferiore alla media della popolazione.
- ✶ Acino: l'acino, sferico è di colore giallo dorato, ha peso medio e buccia relativamente spessa, con poca pruina.

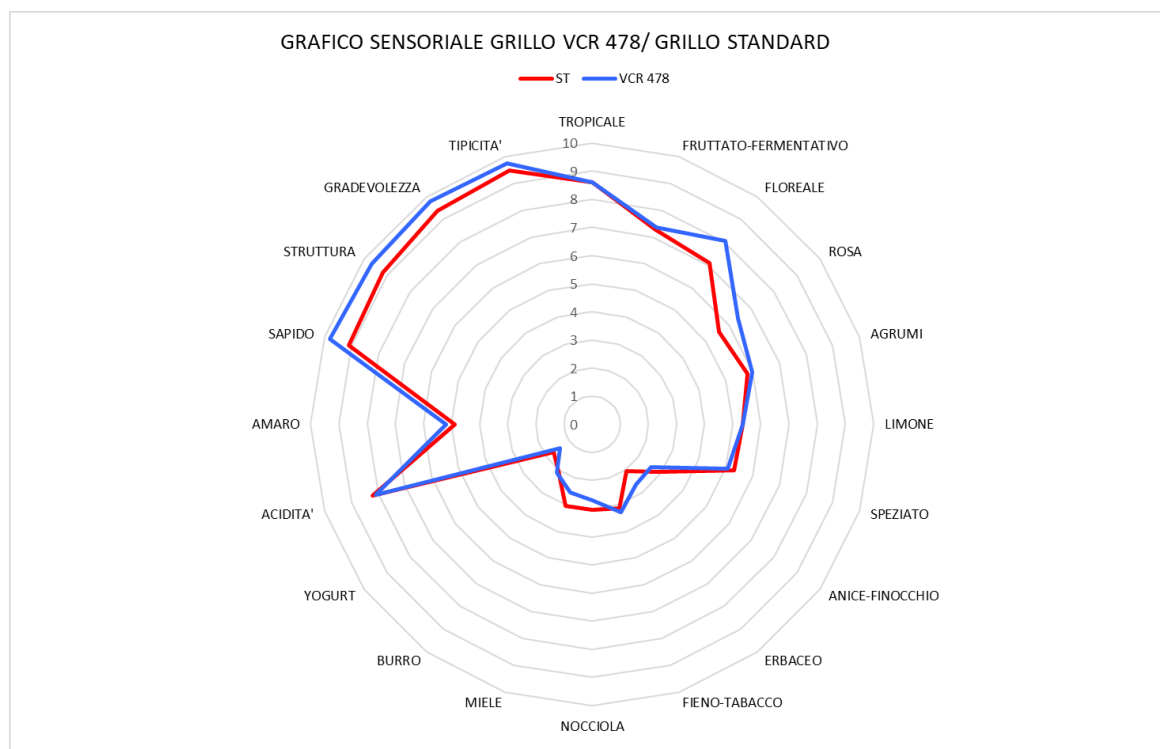


<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade aprile
Fioritura	III decade maggio
Invasatura	I decade giugno
Maturazione	II decade settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,29
Oidio	0,41

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	3,59
Numero grappoli/ceppo	13,2
Peso medio grappolo (g)	271
Peso medio acino (g)	4,49
Peso legno potatura (g/ceppo)	860
Indice di Ravaz	4,17

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	24,17
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	5,64
	Ac. Tartarico (g/l)	4,44
	Ac. Malico (g/l)	1,01



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal biotipo selezionato è di colore giallo-paglierino con titolo alcolometrico leggermente inferiore allo standard. Presenta il tipico corredo aromatico della varietà, con particolare risalto delle note di fiori bianchi e in particolare di gelsomino; i sentori fruttati e agrumati conferiscono doti di freschezza ed eleganza al vino. In bocca è di ottima sapidità e struttura, persistente; il finale, leggermente tannico, si traduce in una lieve e piacevole nota amarognola.

Le evidenti note floreali, e il fresco retrogusto che caratterizzano il biotipo, lo rendono particolarmente adatto alla produzione di vini secchi; visto l'importante grado alcolico si presta inoltre al lungo invecchiamento 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.