

MACERATINO B.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 08:22. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo, via Udine 39 – 33095 – Rauscedo di San Giorgio della Richinvelda (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 256 del 02/11/2017

Origine

Ascoli Piceno (AP)

I-VCR 481

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Franginella, Montelparo (AP)
Forma di allevamento	Guyot con 12 gemme per pianta
Densità e Sesto di impianto	3700 ceppi/ha; 1,25 x 2,5 m.
Periodo di osservazione	2010-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Media
✓ Produttività	Buona

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio grande, piramidale, allungato, spargolo con due ali medie ricadenti, una delle quali a volte può presentarsi allungata quasi a formare un secondo grappolo.
- ✿ Acino medio, sferoidale, con buccia dorata e riflessi verdognoli. Ombelico evidente.



MACERATINO B. VCR 481

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,50
Oidio	0,67

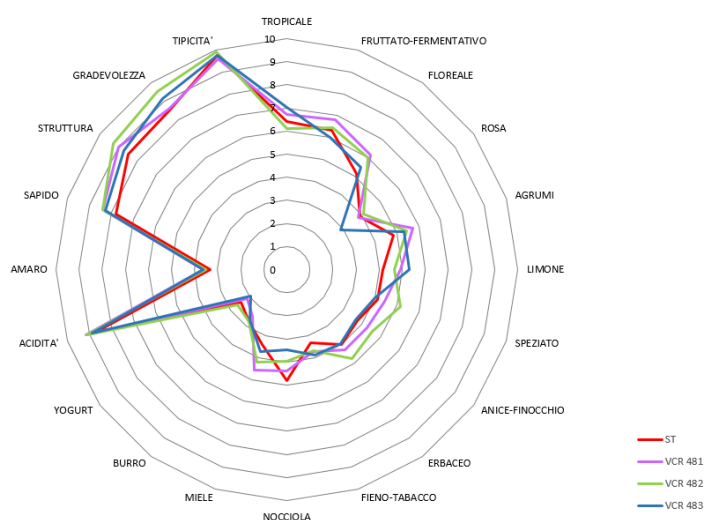
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,24
Fertilità basale	1,22
Fertilità potenziale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	4,06
Peso medio grappolo (g)	273
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	945
Indice di Ravaz	4,29

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (Babo)	21,2
	pH	3,37
	Acidità totale (g/l, ac. tartarico)	5,7
	Ac. Tartarico (g/l)	5,44
	Ac. Malico (g/l)	0,87
VINO (**)	Grado alcool (% vol.)	14,0
	Acidità totale (g/l)	5,2
	Acido Tartarico (g/l)	3,23
	Acido malico (g/l)	0,99
	pH	3,5
	Estratto netto (g/l)	20,33

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

MACERATINO VCR 481, VCR 482, VCR 483/MACERATINO STANDARD

Ottimo l'accumulo zuccherino e l'acidità nel mosto. Il vino è giallo paglierino tenue, delicato ed armonico. Al naso si denotano sentori fruttati, floreali, con note intense agrumate, accompagnati da quelli speziati delle erbe aromatiche.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2010-2012 (**) Dati medi relativi al biennio 2010/2011