MACERATINO B.

Documento aggiornato al: 18/09/2025, 02:25. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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	Rientra nella media varietale
✓ Produttività	Rientra nella media varietale

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, piramidale leggermente allungato, spargolo con due ali ricadenti, una delle quali tende a formare un secondo grappolino.
- Acino grande, sferoidale, con buccia pruinosa giallastra con riflessi verdognoli. Ombelico evidente.





Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	CLONE
Botrite	0,50
Oidio	0,67

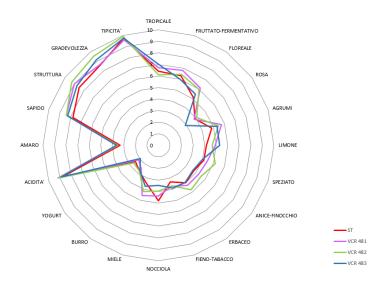
CARATTERISTICHE	CLONE (*)
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,26
Fertilità basale	1,30
Fertilità potenziale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	2,93
Peso medio grappolo (g)	260
Peso medio acino (g)	2,22
Peso legno potatura (g/ceppo)	945
Indice di Ravaz	4,16

	Parametri enochimici	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (Babo)	20,6
	pН	3,3
STC	Acidità totale (g/l, ac. tartarico)	5,6
10	Ac. Tartarico (g/l)	5,31
	Ac. Malico (g/l)	0,9
	Grado alcool (% vol.)	13,6
*	Acidità totale (g/l)	5,09
*	Acido Tartarico (g/l)	2,91
INO (**)	Acido malico (g/l)	0,57
	pН	3,42
	Estratto netto (g/l)	20,085

Analisi sensoriale e descrizione organolettica

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

Il vino è giallo paglierino tenue, delicato ed armonico. Il profilo aromatico verte su note tropicali ed agrumate, in particolare di limone. Buoni i livelli di acidità e sapidità che ne esaltano la freschezza.



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

