

MACERATINO B.

Documento aggiornato al: 26/12/2025, 12:12. 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)

I-VCR 483

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.



MACERATINO B. VCR 483

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

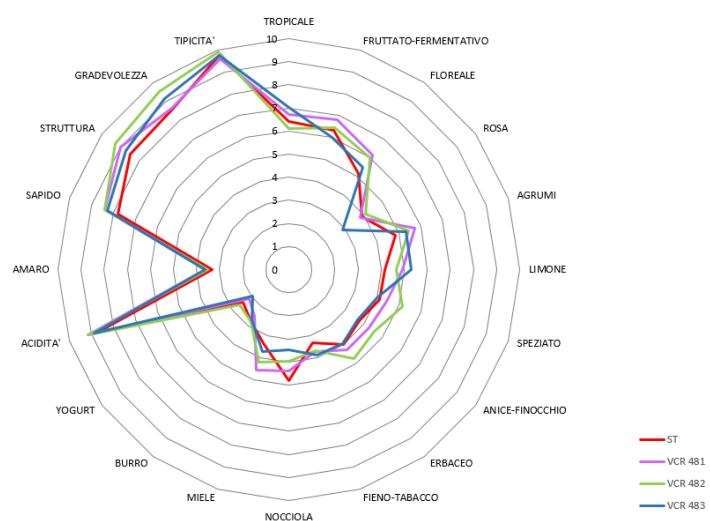
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,26
Fertilità basale	1,30
Fertilità potenziale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	2,93
Peso medio grappolo (g)	260
Peso medio acino (g)	2,22
Peso legno potatura (g/ceppo)	945
Indice di Ravaz	4,16

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (Babo)	20,6
pH	3,3
Acidità totale (g/l, ac. tartarico)	5,6
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
Acido malico (g/l)	0,57
pH	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