# MACERATINO B.

*Documento aggiornato al: 15/11/2026, 17:54. CREA/SNCV ©2011-2026.*



**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.



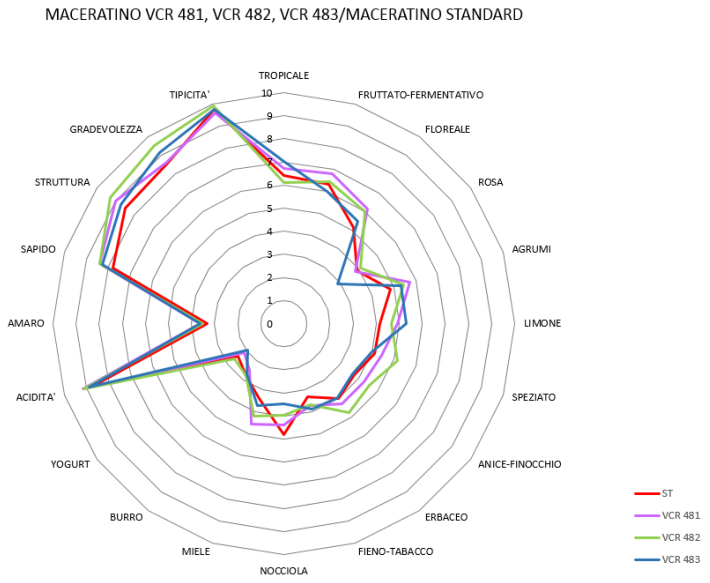
| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) | CLONE |
|---|---|
| Botrite | 0,50 |
| Oidio | 0,67 |

| 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 |
|---|---|---|
| MOSTO (*) | 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 |
| VINO (**) | 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

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