

# MAMMOLO N.

Documento aggiornato al: 02/01/2025, 19:37. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

## Origine

Montevarchi (AR)

I-VCR 432

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Arezzo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, cilindrico, munito di corte ali
- ✚ Acino sferoide, medio a buccia consistente e mediamente colorata



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,17
Oidio	1,50

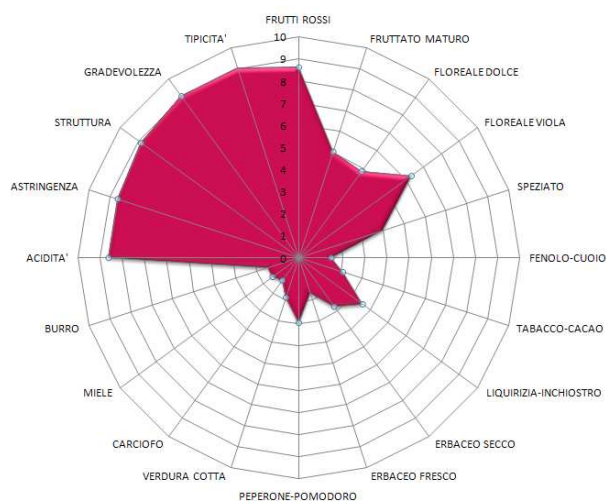
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	3,78
Peso medio grappolo (g)	248
Peso medio acino (g)	2,9
Peso legno potatura (g/ceppo)	810
Indice di Ravaz	4,67

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,80
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	6,87
	Ac. Tartarico (g/l)	5,43 (*)
	Ac. Malico (g/l)	1,68 (*)
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	375 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1673 (*)

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino rosso rubino intenso non molto alcolico ma ricco di corpo. Con l'invecchiamento acquista un caratteristico profumo di mammola. Difficilmente viene vinificato in purezza, più spesso si mescola con altre uve locali e partecipa a numerose DOC Toscane come 'vino nobile di Montepulciano', 'Chianti', 'Morellino di Scansano' e molte altre.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004