MAMMOLO N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-VCR 432



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)

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



IL GRAPPOLO

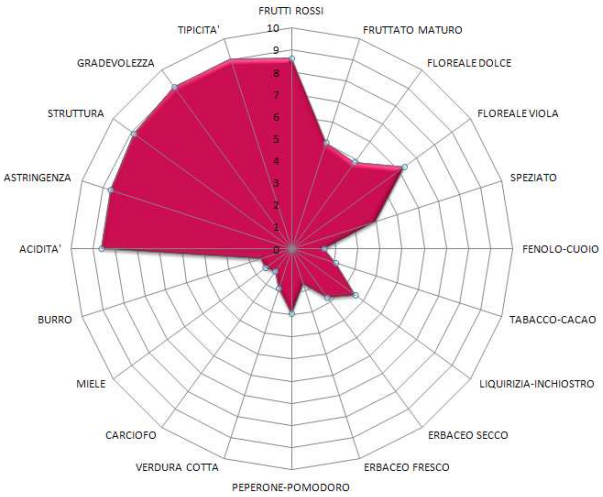
- Grappolo medio, cilindrico, munito di corte ali
- Acino sferoide, medio a buccia consistente e mediamente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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
MOSTO	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 (*)
VINO	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