

MOLINARA N.

Documento aggiornato al: 08/01/2026, 13:41. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine

Quinto di Valpantena (VR)

I-RAUSCEDO 2

CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità medio-alta
- ✓ Poco sensibile alla botrite e alla principali crittogramme
- ✓ Produzione buona e costante

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-



IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grosso, piramidale, semicompatto
- ✿ Acino grosso, sferico, con buccia di media consistenza e colore rosso-violaceo

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	0,64
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE**ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore cerasuolo; aroma fruttato delicato; sapore caratteristico, delicato. Il clone si adatta all'uvaggio per la produzione di vini da consumarsi giovani.