MONICA N.

Documento aggiornato al: 14/11/2026, 20:43. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 106 del 07.05.2022

Origine: Alghero (SS)

I-VCR 356

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Alghero (SS)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Portinnesto	Kober 5BB
Periodo di osservazione	2009-2011

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: inferiore alla media
- ✓ Produttività: inferiore alla media



IL GRAPPOLO

- Grappolo: di dimensioni inferiori alla media, forma conico-piramidale, per la presenza di una o due ali più o meno pronunciate, e media compattezza
- Acino: medio-piccolo, sferico, con buccia di colore nero-violaceo e ricoperta di abbondante pruina

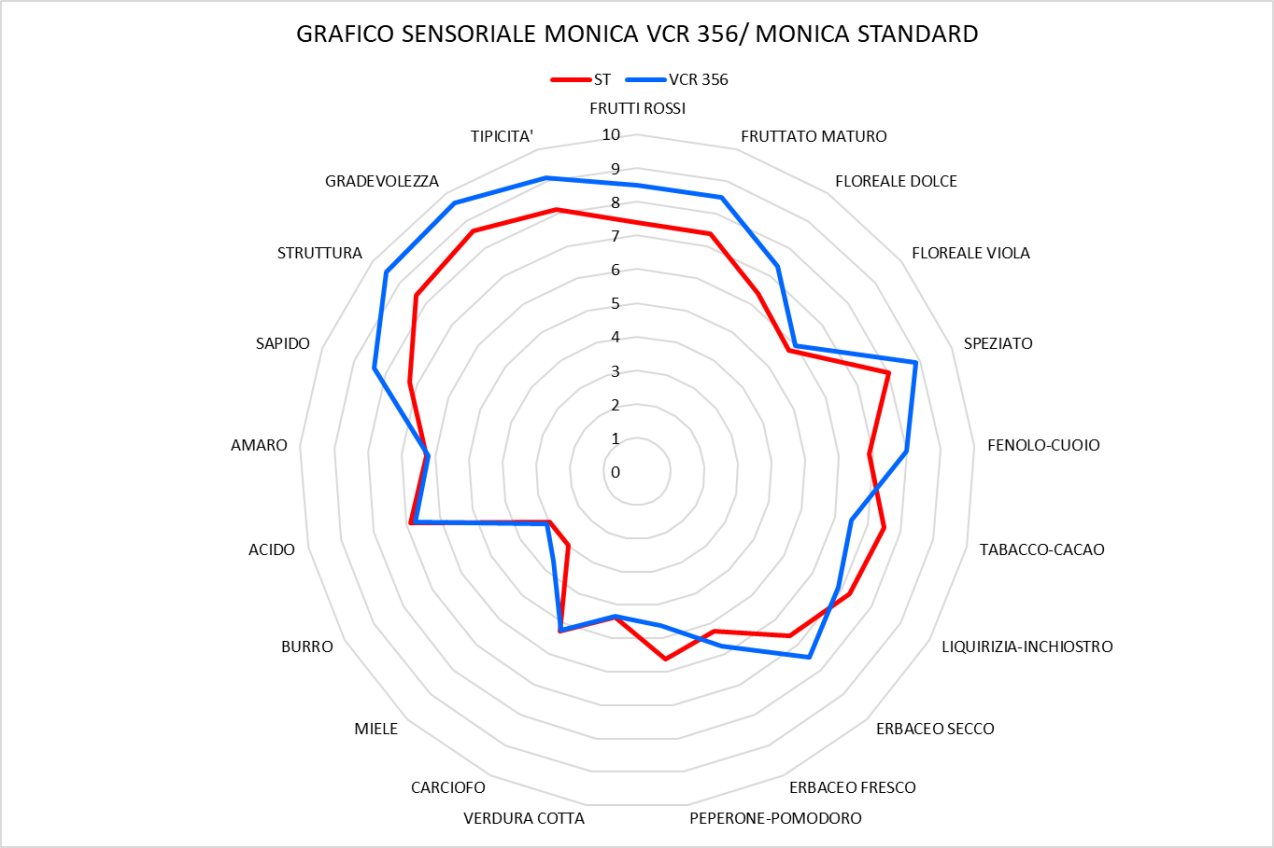
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,71
Oidio	0,91

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,28
Produzione per ceppo (Kg)	3,63
Numero grappoli/ceppo	10,2
Peso medio grappolo (g)	356
Peso medio acino (g)	2,80
Peso legno potatura (g/ceppo)	840
Indice di Ravaz	4,3

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	21,95
	pH	3,65
	Acidità totale (g/l)	5,33
	Ac. Tartarico (g/l)	3,66
	Ac. Malico (g/l)	0,83
VINO**	Antociani totali (mg/l)	461
	Polifenoli totali (mg/l)	1120

* Dati medi relativi alle 3 annate 2009-11, ** dati medi relativi alle annate 2010-11



ANALISI SENSORIALE

Il biotipo selezionato dà un vino di colore rosso rubino con sfumature violacee. Al naso, l'intenso profumo di frutti rossi maturi si accompagna a una leggera nota speziata e di cuoio. In bocca è morbido, caldo, di ottima struttura e sapidità; nell'insieme risulta particolarmente gradevole e persistente.

ATTITUDINE ENOLOGICA

Grazie all'importante struttura e al buon grado alcolico, il biotipo si presta alla vinificazione in purezza e al medio invecchiamento, oltre che all'uvaggio, ad esempio assieme a Bovale sardo e Cannonau nella DOC Mandrolisai. Se lasciata parzialmente appassire su pianta, l'uva può essere usata per produrre vini liquorosi, sia in versione dolce che secca, dall'intrigante profilo aromatico, che si arricchisce di note tostate e sentori di frutta secca.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Predilige climi caratterizzati da estati calde e inverni miti, con scarse precipitazioni; il suolo ideale è calcareo, siliceo, con un buon contenuto in frazione organica. È sensibile all'oidio.