Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:05. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite** G.U. n. 72 del 27/03/1995

#### **Origine**

Rauscedo (PN)

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)

Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha)

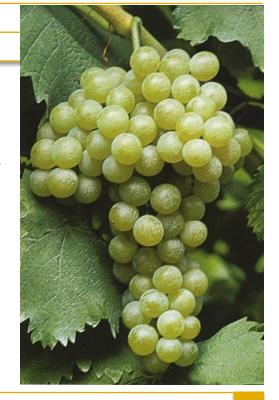
Periodo di osservazione 1991-1993

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di dimensione e peso inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produzione media e costante
- ✓ Resistenza alla botrite buona-ottima

### IL GRAPPOLO

- Grappolo meno che medio o piccolo, cilindrico, alato
- Macino medio, rotondeggiante



## Rauscedo

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

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite (*)	4,60
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	8,16
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	168,5
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	16,98
9	рН	3,15
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,62
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

<sup>(\*)</sup> Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.



# Città S. Angelo

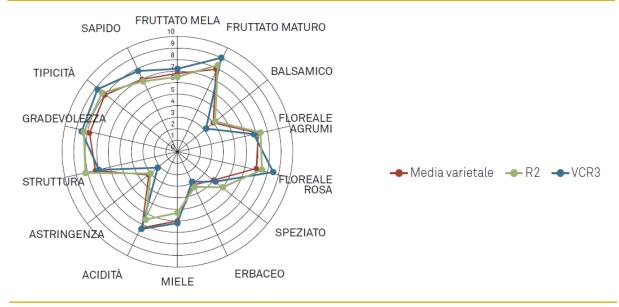
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I-II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio (*)	4,66

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,76
Produzione per ceppo (Kg)	8,81
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	166,83
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	17,03
9	рН	3,19
MOSTO	Acidità totale (g/l)	8,05
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

### ANALISI SENSORIALE



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone dà vini finemente profumati, particolarmente adatti alla spumantizzazione data la buona acidità, la freschezza e il fruttato-floreale.