Documento aggiornato al: 02/11/2025, 05:19. 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

Ossenigo (VR)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione

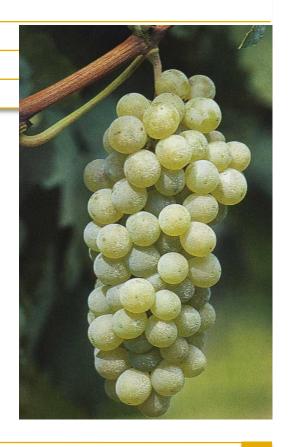
1991-1993

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produttività buona e costante
- ✓ Acinellatura quasi assente

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, semispargolo, cilindrico
- Acino medio, ellissoide, uniforme, con buccia consistente



# Rauscedo

FASE FENOLOGICA	<b>E</b> POCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite (*)	3,94
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	1,70
Produzione per ceppo (Kg)	11,53
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	226,5
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	16,8
9	рН	3,23
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,05
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	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	-
Oidio (*)	3,88

CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	1,71
Produzione per ceppo (Kg)	11,78
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	230
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	16,92
9	рН	3,21
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,08
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

#### ANALISI SENSORIALE

#### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo intenso di frutta matura, persistente; sapore fresco, morbido, di ottima struttura. Al gusto-olfatto sono risultati preminenti la finezza e l'armonia. Da consumarsi giovane; nell'uvaggio aggiunge profumi.

