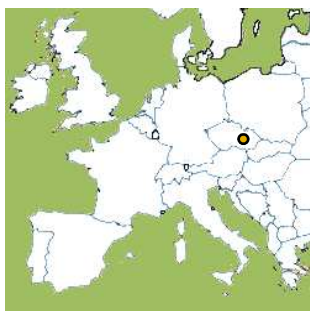


# MULLER THURGAU B.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 17:19. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

## Origine

Moravia – Rep. Ceca

I-VCR 167

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione                     | Rauscedo (PN)                        |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333                                 |
| Periodo di osservazione        | 2005-2007                            |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona

| <i><b>FASE</b></i>       | <i><b>EPOCA</b></i> |
|--------------------------|---------------------|
| <i><b>FENOLOGICA</b></i> |                     |
| Germogliamento           | II decade Aprile    |
| Fioritura                | III decade Maggio   |
| Invaiaitura              | I decade Agosto     |
| Maturazione              | I decade Settembre  |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, semicompatto, cilindrico-piramidale spesso munito di un'ala evidente
- ✿ Acino sferoide con buccia giallo-dorata



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

|         |      |
|---------|------|
| Botrite | 1,67 |
| Oidio   | -    |

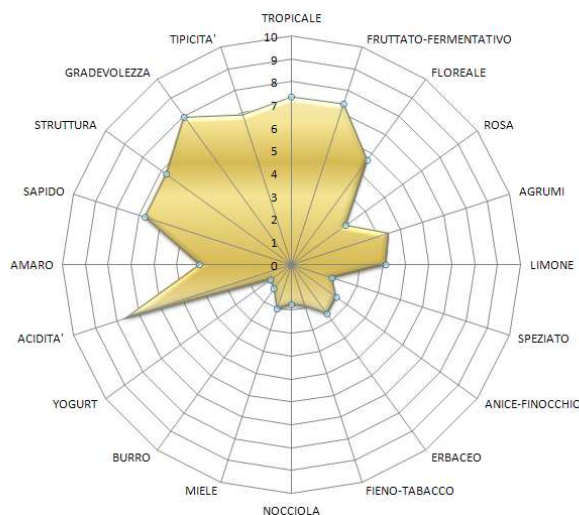
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE**

| CARATTERISTICHE<br>PRODUTTIVE | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale               | 1,75  |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 3,62  |
| Numero grappoli/ceppo         | -     |
| Peso medio grappolo (g)       | 207   |
| Peso medio acino (g)          | 2,02  |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 680   |
| Indice di Ravaz               | 5,32  |

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI**

| PARAMETRI<br>ENOCHIMICI | CLONE    |
|-------------------------|----------|
| Zuccheri (Babo)         | 18,90    |
| pH                      | 3,22     |
| Acidità totale (g/l)    | 7,27     |
| Ac. Tartarico (g/l)     | 5,50 (*) |
| Ac. Malico (g/l)        | 1,65 (*) |

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e profumi intensi fruttati, leggermente aromatico, di sapore vellutato. Buona la struttura, rotondo ed armonico nel suo insieme.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006