Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:57. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo - Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

La Morra (CN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Monteu Roero (CN)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 5000

Periodo di osservazione 2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo "Lampia"
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Buona produzione

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, semispargolo, piramidale, munito di corte ali a volte più evidenti
- Acino piccolo, a buccia consistente e fortemente colorata





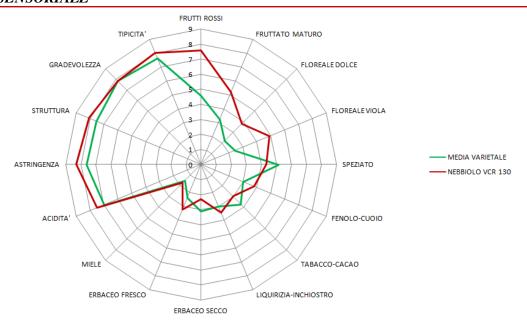
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,00
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,23
Produzione per ceppo (Kg)	2,37
Numero grappoli/ceppo	9,8
Peso medio grappolo (g)	242
Peso medio acino (g)	1,57
Peso legno potatura (g/ceppo)	470
Indice di Ravaz	5,09

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	20,57
9	рН	3,05
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,35
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	4,82
	Ac. Malico (g/l)	2,01
ONIV	Antociani totali (mg/l)	350 (*)
AI	Polifenoli totali (mg/l)	2.710 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dalle uve di questo biotipo si ottengono vini di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Il bouquet intenso è molto complesso, caratterizzato da profumi floreali-fruttati con forti note speziate. Dà prodotti di elevata alcolicità ma sorretti da un'ottima struttura e con una equilibrata acidità.

Biotipo particolarmente adatto a vini di prolungato invecchiamento.

