Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:49. 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

Neive (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-buona
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione medio-buona

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, cilindricopiramidale, semicompatto, munito di due corte ali
- Acino medio-piccolo a buccia consistente e fortemente colorata



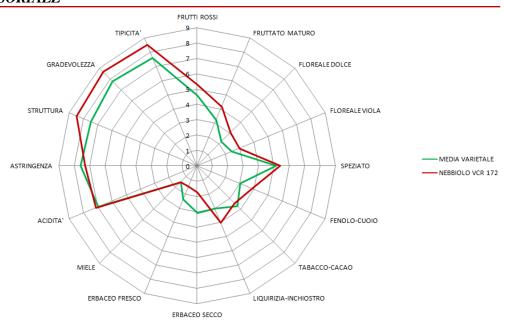
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,83
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,23
Produzione per ceppo (Kg)	2,40
Numero grappoli/ceppo	9,9
Peso medio grappolo (g)	243
Peso medio acino (g)	1,65
Peso legno potatura (g/ceppo)	470
Indice di Ravaz	5,15

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	19,73
2	рН	3,20
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,78
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	4,94
	Ac. Malico (g/l)	1,88
VINO	Antociani totali (mg/l)	350 (*)
AI	Polifenoli totali (mg/l)	2.940 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

I vini che si ottengono da questo biotipo sono fortemente colorati con bouquet complesso, floreale-fruttato con particolari note speziate (tabacco e cacao), di elevata alcolicità e struttura, gusto pieno, vellutato, con tannini molto complessati. L'acidità sorregge il corpo con un retrogusto molto lungo.

Biotipo adatto per invecchiamenti anche prolungati.

