

# ORTRUGO B.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 06:34. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Ziano Piacentino (PC)

I-VCR 245

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5434
Periodo di osservazione	2005-2007

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività leggermente superiore

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio o meno, cilindrico, compatto, con due o più ali evidenti
- ✿ Acino medio, sferoide, con buccia giallo-dorata



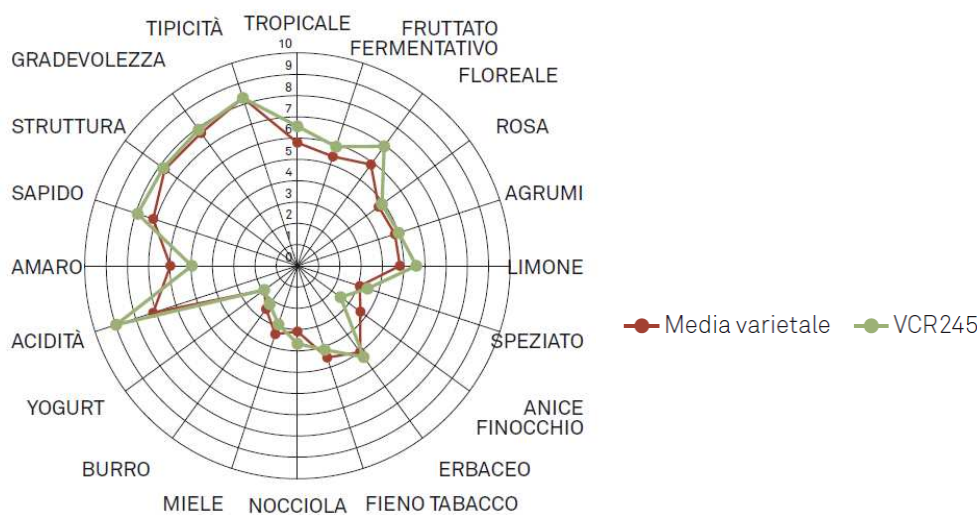
**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,50
Oidio	-

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,12
Produzione per ceppo (Kg)	2,37
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	303
Peso medio acino (g)	1,86
Peso legno potatura (g/ceppo)	520
Indice di Ravaz	4,56

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	19,40
	pH	3,16
	Acidità totale (g/l)	7,07
	Ac. Tartarico (g/l)	6,21 (*)
	Ac. Malico (g/l)	1,40 (*)

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Dalle uve di questo biotipo possiamo ottenere un vino di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, con tenui profumi floreali-fruttati, di sapore asciutto, sapido, fresco. Buona la struttura, può essere utilizzato anche come base spumante.

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