ORTRUGO B.

Documento aggiornato al: 15/11/2026, 09:40. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-VCR 245



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)

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

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



Il Grappolo

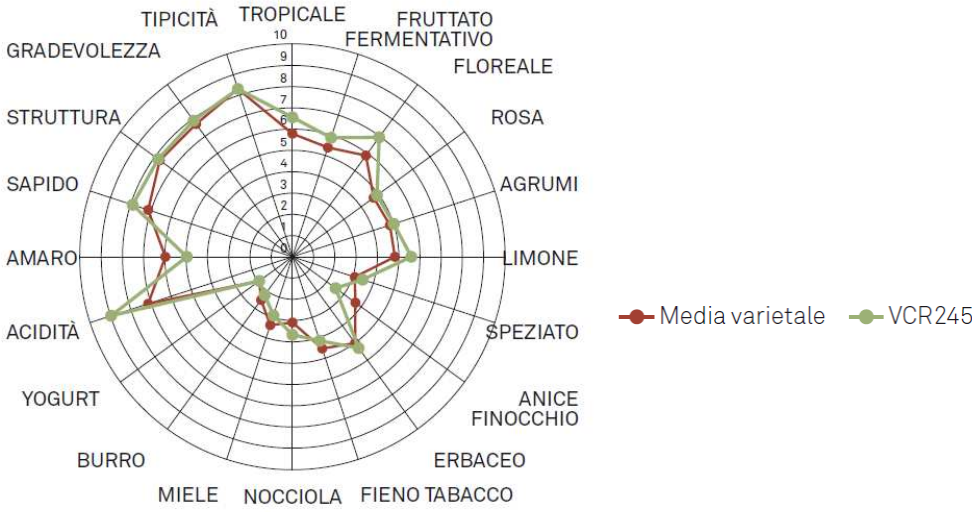
- Grappolo medio o meno, cilindrico, compatto, con due o più ali evidenti
- Acino medio, sferoide, con buccia giallo-dorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,50
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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