

# PIEDIROSSO N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:28. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

I-VCR 296

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

Az. Agr. Feudi di San Gregorio (AV)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione                     | Trinitapoli (FG)                     |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4000                                 |
| Periodo di osservazione        | 2003-2005                            |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità e produzione buona
- ✓ Nel mosto contenuto buono-ottimo di antociani

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

|                |                  |
|----------------|------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile  |
| Fioritura      | II decade Maggio |
| Invaiatura     | I decade Luglio  |
| Maturazione    | I decade Ottobre |

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

|         |      |
|---------|------|
| Botrite | 0,67 |
| Oidio   | 0,67 |

## IL GRAPPOLO

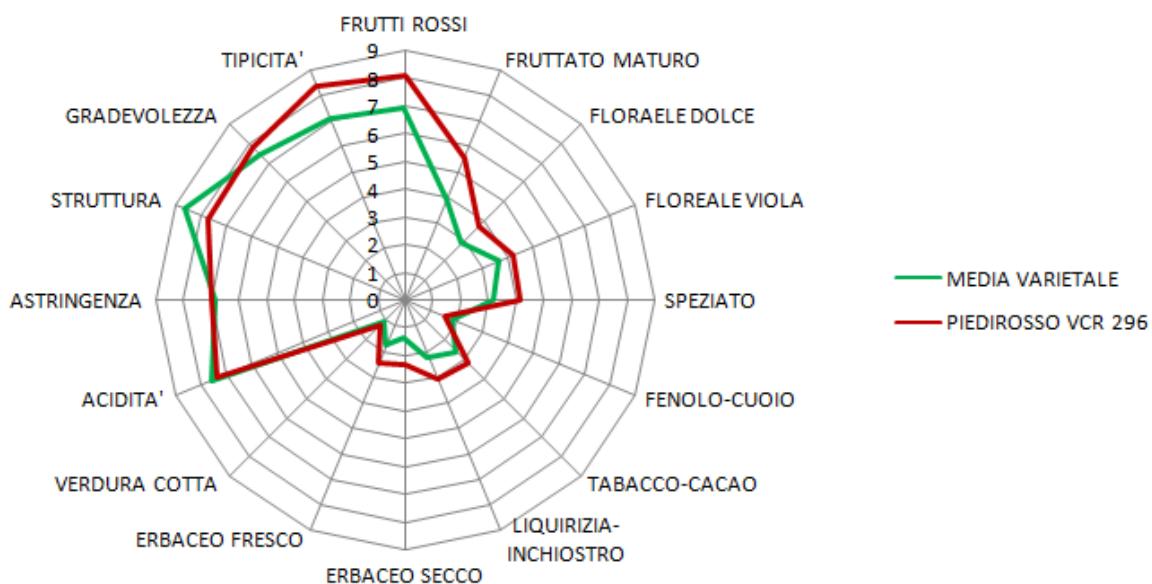
- ▣ Grappolo medio, cilindrico-piramidale, semispargolo, munito di ali, a volte con un'ala più evidente
- ▣ Acino medio, a buccia consistente e uniformemente colorata



| <b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|-----------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                   | 1,38         |
| Produzione per ceppo (Kg)         | 3,10         |
| Numero grappoli/ceppo             | 13,8         |
| Peso medio grappolo (g)           | 225          |
| Peso medio acino (g)              | 2,0          |
| Peso legno potatura (g/ceppo)     | 700          |
| Indice di Ravaz                   | 4,43         |

|              | <b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|-----------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (Babo)             | 18,53        |
|              | pH                          | 3,28         |
|              | Acidità totale (g/l)        | 8,13         |
|              | Ac. Tartarico (g/l)         | 5,41         |
|              | Ac. Malico (g/l)            | 2,94         |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)     | 521 (*)      |
|              | Polifenoli totali (mg/l)    | 2.909 (*)    |

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Da questo biotipo si ottengono vini di colore rosso rubino intenso, di buona gradazione alcolica, leggermente tannici, corposi ed eleganti.

A maturazione acquistano un caratteristico profumo di violetta.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004