PIEDIROSSO N.

Documento aggiornato al: 01/11/2026, 14:29. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine
Az. Agr. Feudi di San Gregorio (AV)

I-VCR 296

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 CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,67
Oidio	0,67



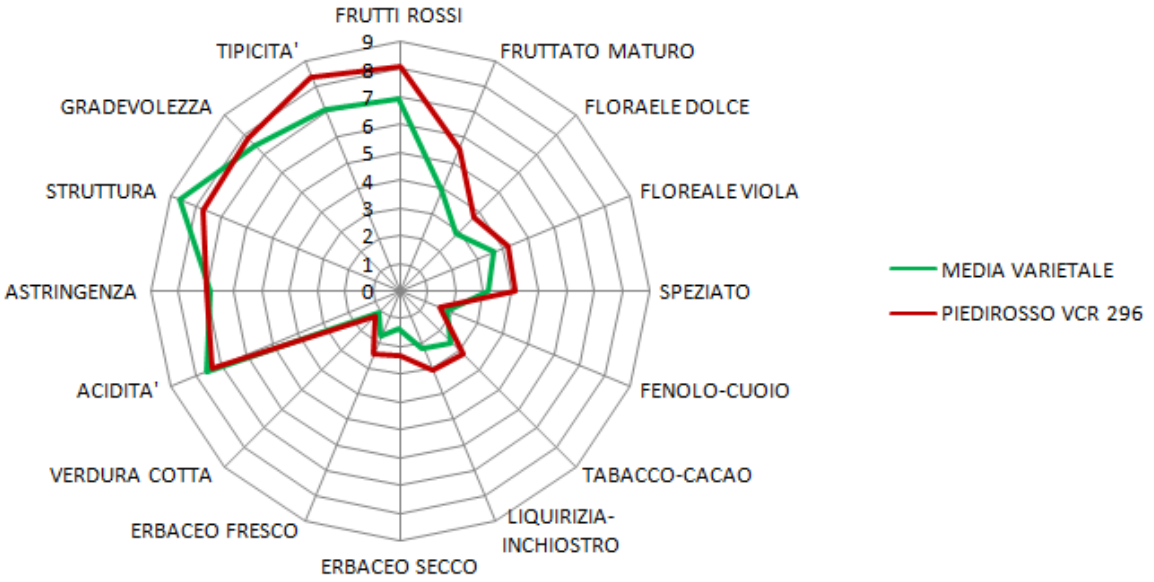
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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
VINO	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