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 297

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 media o più
- ✓ Produzione media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Maggio
Invaiatura	II decade Luglio
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,67
Oidio	0,83

IL GRAPPOLO

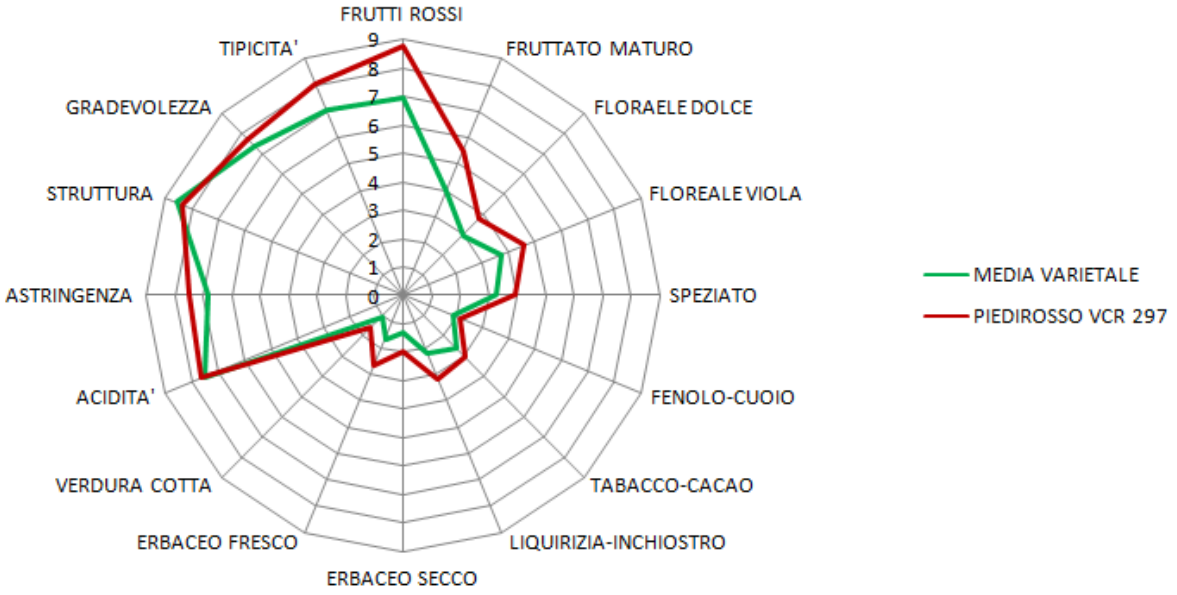
- Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, da semicompatto a semispargolo, munito di ali medie
- Acino medio, a buccia consistente e fortemente colorata



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,32
Produzione per ceppo (Kg)	2,61
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	199
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	720
Indice di Ravaz	3,63

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,47
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	8,00
	Ac. Tartarico (g/l)	4,88
	Ac. Malico (g/l)	3,40
VINO	Antociani totali (mg/l)	615 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.916 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si ottiene un vino ricco di colore con profumi delicati floreali ma con sentori speziati che sovrastano. Il corpo è ben strutturato con sapori di spezie; emergono soprattutto il tabacco, la liquirizia ed i fenoli.

(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004