

# PIEDIROSSO N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:25. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

I-VCR 297

## 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 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	CLONE
<b>CRITTOGAMICHE (%)</b>	
Botrite	0,67
Oidio	0,83

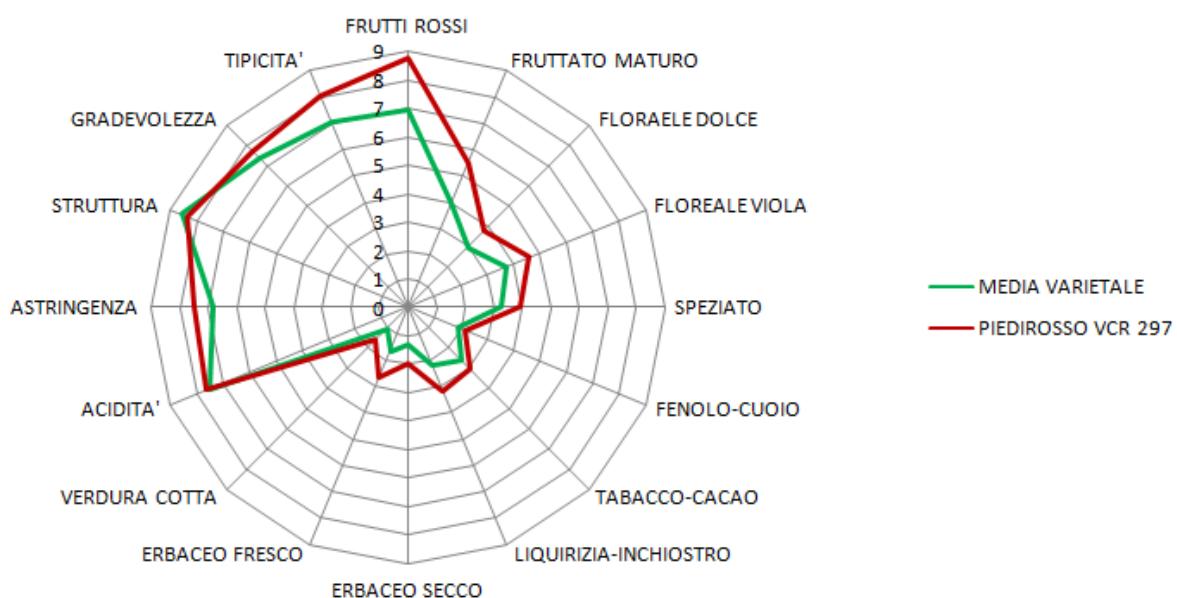
## IL GRAPPOLO

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

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
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