

PIEDIROSSO N.

Documento aggiornato al: 31/12/2024, 05:30. CREA/SNCV ©2011-2024.



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 299

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 buona
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona
- ✓ Nel mosto contenuto ottimo di antociani

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Maggio
Invaiatura	I decade Luglio
Maturazione	I decade Ottobre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,67
Oidio	0,83

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, semispargolo, munito di ali evidenti
- ✿ Acino medio, a buccia consistente e fortemente colorata



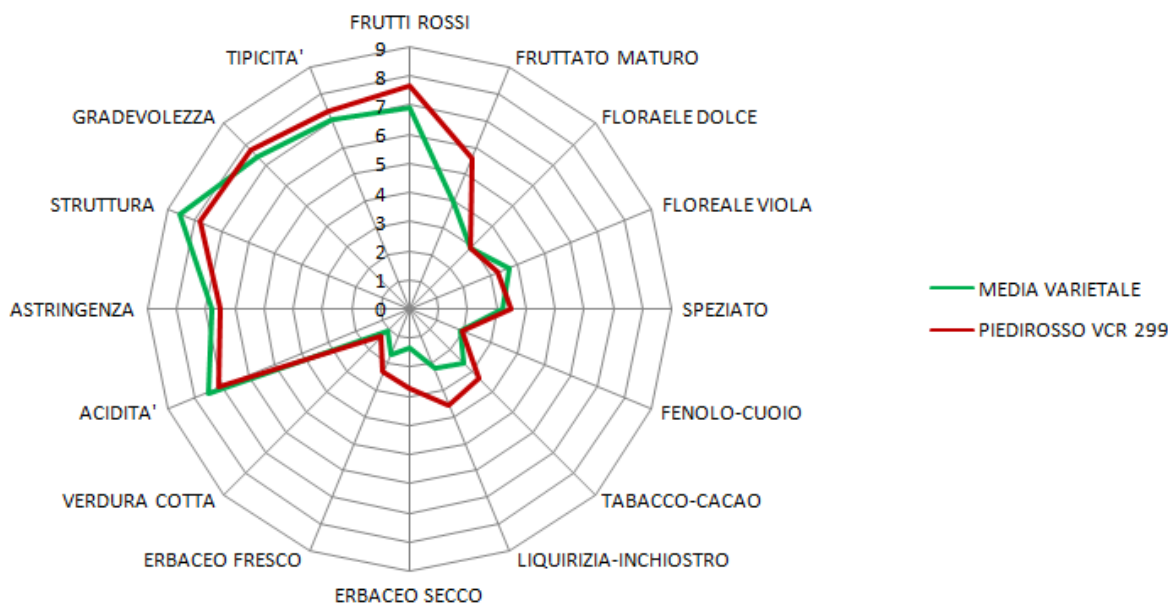
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,37
Produzione per ceppo (Kg)	2,99
Numero grappoli/ceppo	13,7
Peso medio grappolo (g)	218
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	730
Indice di Ravaz	4,10

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
---------------------------------	--------------

MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,87
	pH	3,31
	Acidità totale (g/l)	7,74
	Ac. Tartarico (g/l)	5,05
	Ac. Malico (g/l)	2,92
VINO	Antociani totali (mg/l)	528 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.928 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Biotipo particolarmente ricco di sostanza colorante, dà vini fragranti, fruttati. Usato raramente per la vinificazione in purezza, risulta più adatto al taglio con altre uve locali, soprattutto l'Aglianico, in diverse proporzioni, apportando colore e profumo.

(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004