

PIEDIROSSO N.

Documento aggiornato al: 19/09/2024, 04:53. 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



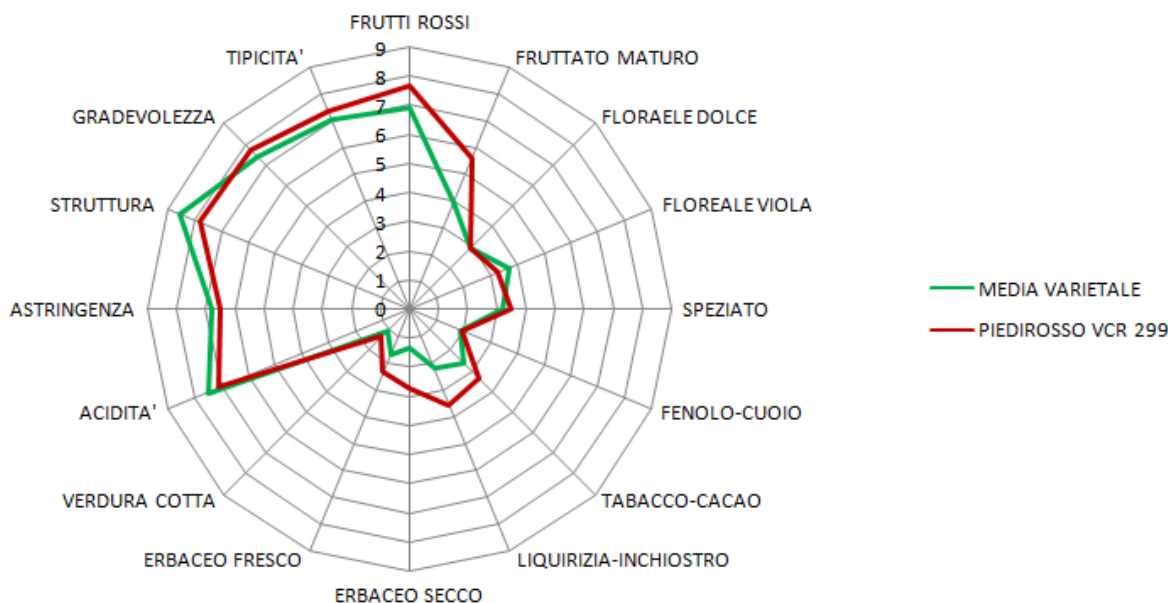
| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

| | |
|-------------------------------|------|
| 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