

Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 72 del 27/03/1995

Origine

Porcia (PN)

-VCR 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)

Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha)

1987-1989

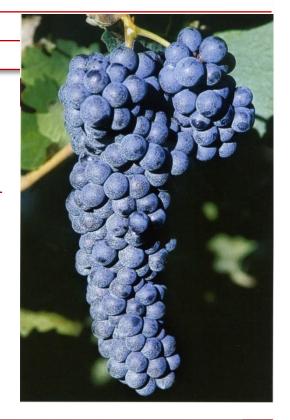
Periodo di osservazione

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria ottima
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Produzione per ceppo leggermente superiore
- ✓ Minore sensibilità agli attacchi di botrite

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindrico, alato (una), un pò spargolo
- Acino medio, uniforme, sferico, a buccia consistente di colore blu-nero



Rauscedo

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE	
CRITTOGAMICHE (%)		
Botrite (*)	0,53	
Oidio	-	

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,12
Produzione per ceppo (Kg)	7,18
Numero grappoli/ceppo	28,5
Peso medio grappolo (g)	251,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	15,97
9	рН	2,95
MOSTO	Acidità totale (g/l)	11,95
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
VII	Polifenoli totali (mg/l)	-

^(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra delle due malattie: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.



Città S. Angelo

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	II-III decade Agosto
Maturazione	I-II decade Ottobre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	-
Oidio (*)	0,60

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,15
Produzione per ceppo (Kg)	7,45
Numero grappoli/ceppo	28,2
Peso medio grappolo (g)	264
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	15,07
9	рН	3,21
MOSTO	Acidità totale (g/l)	12,35
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, austero, con profumo fruttato, di elevata acidità. Nella degustazione si sono evidenziati i caratteri di finezza, armonia e corpo. Da utilizzarsi in taglio per apportare acidità e profumi; sopporta l'invecchiamento.

