Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:05. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo Via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di San Giorgio della Richinvelda.

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite** G.U. n. 132 del 07/06/2019

## **Origine**

AZ. Agr. Zani - Faedis (UD).

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Centro Sperimentale-Vivai Cooperativi Rauscedo-

Rauscedo (PN)

Forma di allevamento e Guyot

Portinnesto

Guyot con 9 gemme/pianta; KOBER 5BB VCR 102.

Sesto e Densità di impianto

1 x 3 m; 3333 ceppi/ha.

Periodo di osservazione

2012/2014

# CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria Media

✓ Fertilità Media

✓ Produttività Superiore alla media varietale

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	III decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione	

### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio grande, cilindricopiramidale, leggermente allungato, semispargolo, a volte con due piccole ali.
- Acino è medio-grande a forma sferoidale, con buccia spessa e pruinosa, a maturazione si presenta di colore giallo con riflessi dorati.



Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	CLONE (**)
Botrite	95,00%
Oidio	96,67%

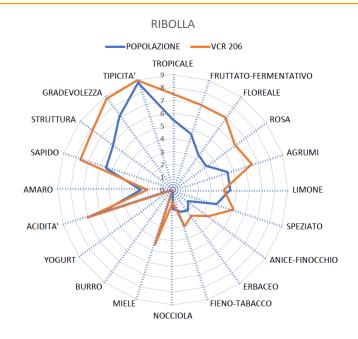
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	<i>CLONE</i> (**)
Fertilità basale	1,83
Fertilità reale media	1,98
Fertilità potenziale	1,97
Produzione per ceppo (Kg)	5,83
Peso medio grappolo (g)	327
Peso medio acino (g)	2,55
Peso legno potatura (g/ceppo)	820
Indice di Ravaz	7,11

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	(*)
	Grado alcolico	12,46
	рН	3,30
VINO	Acidità totale (g/l)	6,44
	Estratto netto (g/l)	19,05
	Ac. Tartarico (g/l)	2,215
	Ac. Malico (g/l)	2,015

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (°Babo)	18,31
	рН	3,14
	Acidità totale (g/l)	7,69
	Ac. Tartarico (g/l)	5,39
	Ac. Malico (g/l)	2,96

### Analisi sensoriale e descrizione organolettica

Da questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso predominano i sentori fruttati con richiami di fiori gialli. In bocca si denota la buona struttura con una buona freschezza, lunghe e persistenti sono le sensazioni fruttate. Si consiglia l'uso per vini tranquilli.



(\*) Dati medi relativi al biennio 2013-2014 (\*\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2012/2014

