Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:03. 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 - Corno di Rosazzo (UD).

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Centro Sperimentale-Vivai Cooperativi Rauscedo-

Rauscedo (PN)

Forma di allevamento e

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

2013/2015

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria Superiore alla media

✓ Fertilità Leggermente inferiori alla media varietale.

✓ Produttività Leggermente inferiori alla media varietale.

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade di Aprile |
| Fioritura | I decade di Giugno |
| Invaiatura | I decade di Agosto |
| Maturazione | |

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio piccolo, a forma cilindricopiramidale a volte alato, leggermente allungato, semi-spargolo.
- Acino grande a forma sferoide, con buccia spessa e pruinosa, a maturazione si presenta di colore giallo con riflessi dorati.





| Suscettibilità malattie crittogamiche (%) | CLONE (**) |
|---|------------|
| Botrite | 94,33% |
| Oidio | 95,67% |

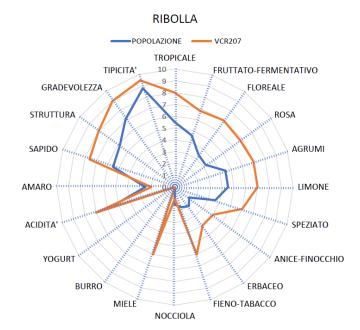
| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | <i>CLONE</i> (**) |
|-------------------------------|-------------------|
| Fertilità basale | 1,86 |
| Fertilità reale media | 1,99 |
| Fertilità potenziale | 1,97 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,52 |
| Peso medio grappolo (g) | 197 |
| Peso medio acino (g) | 2,55 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 820 |
| Indice di Ravaz | 4,29 |

| | Parametri | CLONE |
|------|----------------------|-------|
| | ENOCHIMICI | (*) |
| | Grado alcolico | 12,39 |
| | pН | 3,30 |
| VINO | Acidità totale (g/l) | 6,25 |
| | Estratto netto (g/l) | 20,15 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 2,385 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,49 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE (**) |
|-------|-------------------------|---------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Babo) | 18,98 |
| | рН | 3,10 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,72 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,42 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,78 |

Analisi sensoriale e descrizione organolettica

Ottimo l'accumulo di zuccheri nel mosto come pure l'acidità totale. Da questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso predominano i profumi di frutta tropicale con sentori agrumati. In bocca denota una ottima struttura; al retrogusto richiama la frutta matura, pesca bianca in particolare. Si consiglia l'uso per vini



(*) Dati medi relativi al biennio 2014-2015 (**) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2013/2015



tranquilli.