Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:16. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO via Udine 39 33095 Rauscedo di S.Giorgio della Richinvelda (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 152 del 17-06-2020

Origine

Az. Agr. Elvio Zani - Faedis - Udine

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Az. Sperimentale dei Vivai Coop.Rauscedo –

Rauscedo (PN)

Forma di allevamento GUYOT con 10 gemme/pianta

Densità di impianto (ceppi/ha) 1 X 3 m; 3333 ceppi / ha

Periodo di osservazione 2014 - 2016

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo Medio tronco piramidale spargolo, a volte con una ala evidente .

Acino medio-grande g.2,45 sferoidale con buccia a maturazione di colore giallo con riflessi dorati ricco di pruina.

Vigoria media

Fertilità superiore alla media

Produttività Buona

- Grappolo medio tronco piramidale spargolo, a volte con una ala evidente...
- Acino sferoidale medio grande g.2,45 di colore giallo con riflessi dorati ricco di pruina.



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

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite 96,33%

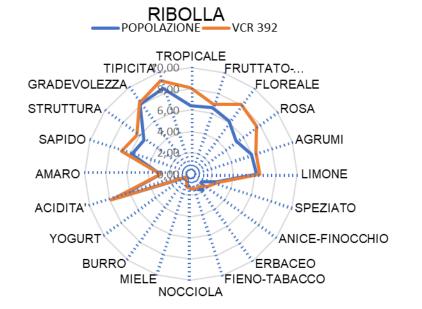
Oidio 96,67%

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	2,28
Produzione per ceppo (Kg)	5,24
Numero grappoli/ceppo	20,55
Peso medio grappolo (g)	255
Peso medio acino (g)	2,45
Peso legno potatura (g/ceppo)	856
Indice di Ravaz	6,12

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
	Zuccheri (° Brix)	21,70
MOSTO	pН	3,15
	Acidità totale (g/l)	7,60
	Ac. Tartarico (g/l)	5,39
	Ac. Malico (g/l)	2,96

ANALISI SENSORIALE

Dati medi relativi alle commissioni di degustazioni svolte nel biennio 2015-2016



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso predominano i sentori fruttati floreali che richiamano la mela e i fiori di campo. In bocca si denota la buona struttura e l'equilibrio acidico con un retrogusto lungo e persistente. Si addice alla spumantizzazione e alla vinificazione per vini tranquilli freschi e profumati.