

# RONDINELLA N.

Documento aggiornato al: 06/07/2022, 12:30. CREA/SNCV ©2011-2022.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 165 del 16/07/2002

## Origine

Negrar (VR)

I-VCR 32

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); S. Ambrogio (VR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	1999-2001

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria inferiore
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produzione inferiore
- ✓ Resistenza alla botrite ottima

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piccolo
- ✚ Acino piccolo, con buccia intensamente e fortemente colorata



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	2
Oidio	-

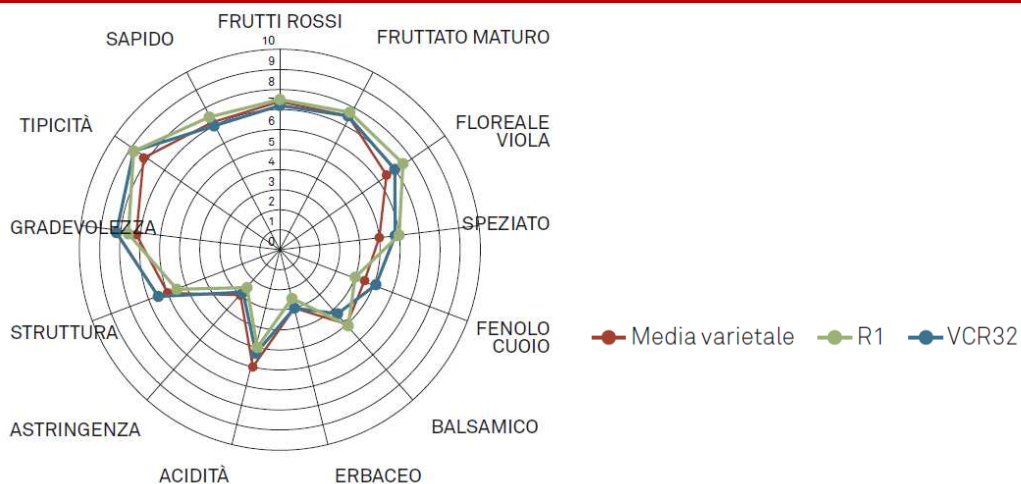
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	3,46
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	229
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE (\*)**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,4
	pH	2,96
	Acidità totale (g/l)	6,00
	Ac. Tartarico (g/l)	4,36
	Ac. Malico (g/l)	1,56
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di corpo, finezza e intensità. Indicato per vini con ottima struttura e colore, fruttati. Ideale il taglio con il VCR 38.

(\*) Dati medi relativi al biennio 1999-2000