RONDINELLA N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:15. CREA/SNCV ©2011-2026.



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 38

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 leggermente inferiore
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione leggermente inferiore
- ✓ Resistenza alla botrite buona



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo
- Acino piccolo, con buccia abbastanza consistente ed uniformemente molto colorata

Rauscedo

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	3,80
Numero grappoli/ceppo	14,9
Peso medio grappolo (g)	255,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE (*)*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,70
	pH	3,29
	Acidità totale (g/l)	5,70
	Ac. Tartarico (g/l)	4,73
	Ac. Malico (g/l)	1,12
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

(*) Dato medio unico, riportato per entrambi i campi di omologazione, riferito al biennio 1999-2000

S. Ambrogio

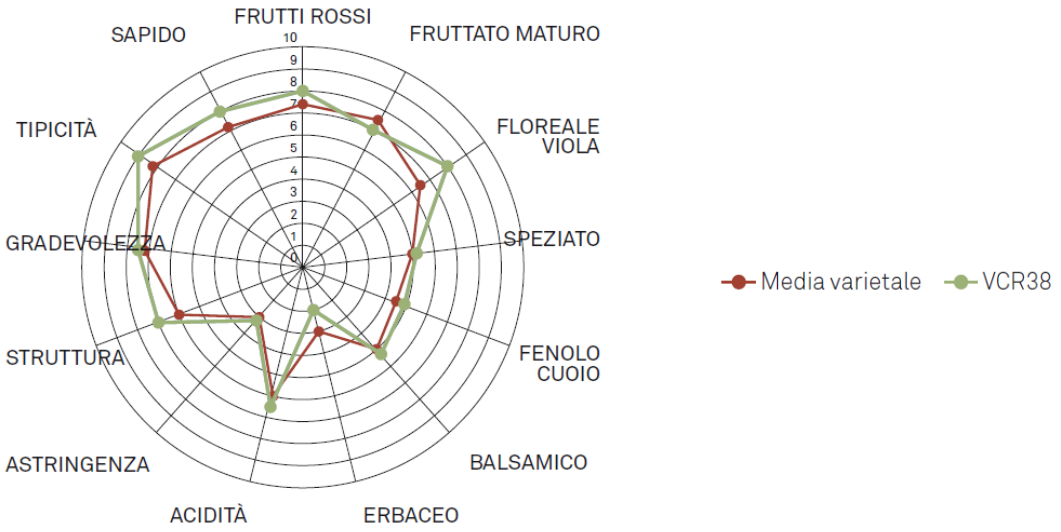
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	3,26
Numero grappoli/ceppo	14,6
Peso medio grappolo (g)	223,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,70
	pH	3,29
	Acidità totale (g/l)	5,70
	Ac. Tartarico (g/l)	4,73
	Ac. Malico (g/l)	1,12
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone da vini di ottima intensità colorante, strutturati, da medio-lungo invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 1999-2000