

# RONDINELLA N.

Documento aggiornato al: 06/07/2022, 11:55. CREA/SNCV ©2011-2022.



## Costitutore

Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola;  
Az. Agricola Vivai Spiazzi

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

## Origine

Marano di Valpolicella (VR)

I-RON-VISP

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Pastrengo (VR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4878
Periodo di osservazione	2004-2006

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio molto inferiore
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Contenuto in antociani e polifenoli totali superiore, con un maggior quantitativo di polifenoli nella buccia rispetto ai vinaccioli
- ✓ Si consiglia potatura media-lunga
- ✓ Buona tolleranza alle principali malattie crittogamiche, sensibile al mal dell'esca. Media sensibilità agli acari e cicaline, sensibile alle tignole



## IL GRAPPOLO

- ✘ Grappolo medio, piramidale, alato, con un'ala abbastanza evidente, abbastanza spargolo
- ✘ Acino di grandezza non sempre regolare, sferoide, con ombelico persistente; buccia molto pruinosa, di colore nero-violaceo, consistente

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio-tardiva

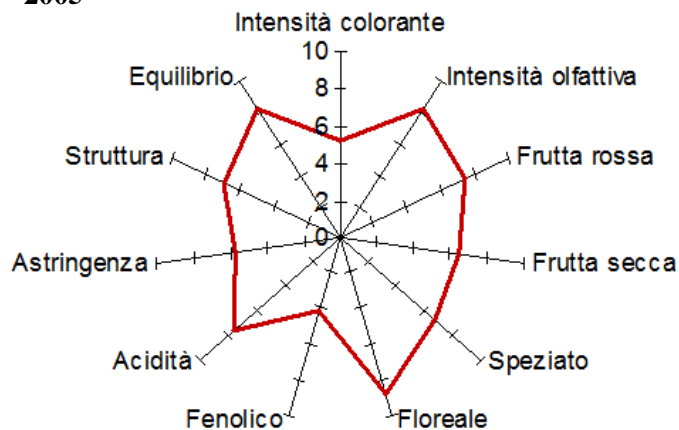
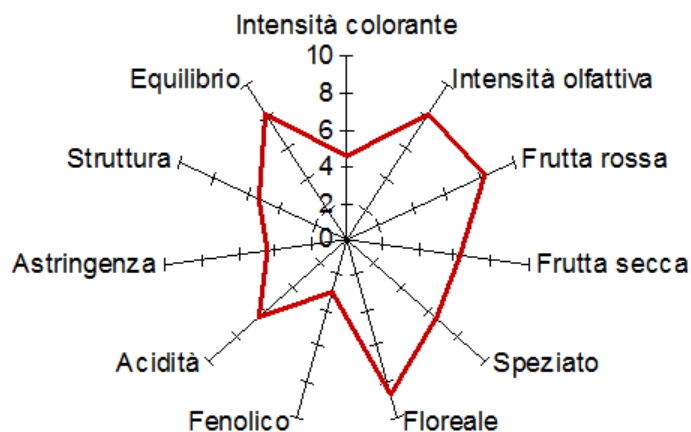
<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
---	---------------------

Botrite	-
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	2,50
Numero grappoli/ceppo	8,8
Peso medio grappolo (g)	284
Peso medio acino (g)	1,98
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
---------------------------------------	---------------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,00
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	6,59
	Ac. Tartarico (g/l)	4,48
	Ac. Malico (g/l)	1,94
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

**2005****2006**

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Nel 2005 il clone ha fornito un vino caratterizzato da una buona intensità olfattiva con prevalenza di note floreali accompagnata da frutta rossa. Al gusto si nota una buona acidità, struttura ed equilibrio mentre l'astringenza rimane nella media.

Nel 2006 sono confermate la buona intensità olfattiva, le note floreali e fruttate la buona acidità ed equilibrio.

---

**ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE**

---

Il clone trova il suo miglior areale di coltivazione nella regione Veneto ed in particolare nella zona Valpolicella; può esser inoltre coltivato nella regione Lombardia nella zona del Garda.