Documento aggiornato al: 01/11/2025, 15:15. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

#### VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

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

# **Origine**

Az. Agr. LA TUNELLA – PREMARIACCO - UDINE

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Az. Sper. VivaiCoop.Rauscedo-Rauscedo (PN)

Forma di allevamento GUYOT

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

Periodo di osservazione 2012-2014

# CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo** Di dimensioni importanti a forma tronco piramidale leggermente allungato, a volte presenta due piccole ali.

Acino medio piccolo a forma sferoidale con buccia spessa e ricca di pruina

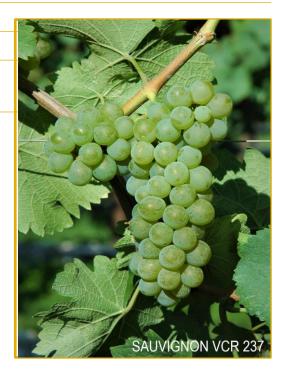
Vigoria superiore alla media

Fertilità superiore alla media

Produttività superiore alla media

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo grande a forma tronco piramidale allungato, spargolo, talvolta con due piccole ali
- Acino medio-grande a forma sferoidale con buccia spessa e pruinosa di calibro superiore alla media g.1,96



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

# SUSCETTIBILITA' MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite 96,13%

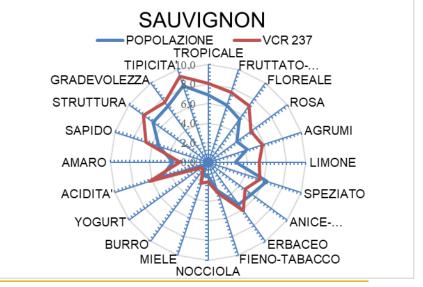
Oidio 98,63%

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,90
Produzione per ceppo (Kg)	3,04
Numero grappoli/ceppo	17,07
Peso medio grappolo (g)	1,78
Peso medio acino (g)	1,78
Peso legno potatura (g/ceppo)	366
Indice di Ravaz	8,30

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
	Zuccheri (° Brix)	21,80
MOSTO	pН	3,38
	Acidità totale (g/l)	6,6
	Ac. Tartarico (g/l)	5,73
	Ac. Malico (g/l)	1,43

#### ANALISI SENSORIALE

Dati medi relativi alle commissioni di degustazioni svolte nel biennio 2014-2015



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso predominano i sentori di frutta tropicale e agrumi caratterizzati da note di frutta matura che richiamano il frutto della passione e il ribes nero. In bocca si denota il buono equilibrio tra struttura e sapidità, lunghe e persistenti sono le sensazioni minerali che nel complesso gli conferiscono un'ottima piacevolezza. Il suo profilo aromatico è molto complesso, equilibrato ed elegante. Per queste sue caratteristiche il clone si presta a incrementare il livello produttivo di un vigneto policionale per ottenere degli ottimi vini giovani freschi e profumati o di media evoluzione molto tipici.