

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 04:15. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine

## Nanto (VI)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Bastia Umbra (PG)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 3333

Periodo di osservazione 2008-2010

#### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Produzione contenuta

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo cilindrico, allungato, tendenzialmente spargolo, a volte munito di due cortissime ali
- Acino medio-piccolo, ovoide; buccia consistente e pruinosa, di colore nero-blu uniformemente pigmentata



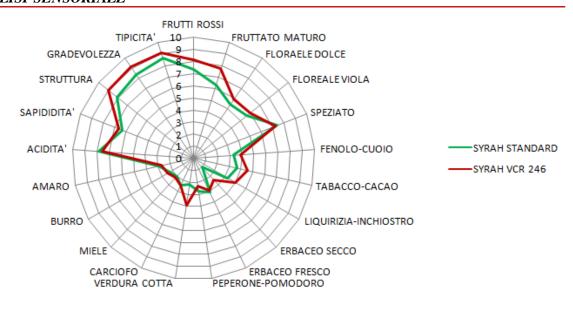
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,50
Oidio	0,67

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	3,14
Numero grappoli/ceppo	17,7
Peso medio grappolo (g)	177
Peso medio acino (g)	1,82
Peso legno potatura (g/ceppo)	735
Indice di Ravaz	4,28

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	18,73
2	рН	3,47
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,43
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	5,05
	Ac. Malico (g/l)	2,58
VINO	Antociani totali (mg/l)	660 (*)
AI	Polifenoli totali (mg/l)	1.800 (*)

### ANALISI SENSORIALE



(\*) Dati medi relativi al biennio 2008-2009



#### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di ottima tonalità rosso rubino intenso, complesso al naso per l'ampia gamma aromatica che va dai frutti rossi (more, mirtilli) alle spezie, dove spicca una piacevole nota di pepe nero. In bocca è caldo, di buona struttura, con tannini eccezionalmente morbidi. Si presta al medio-lungo invecchiamento.

