SYRAH N.

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 09:44. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

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

Origine
Nanto (VI)

I-VCR 246

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	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

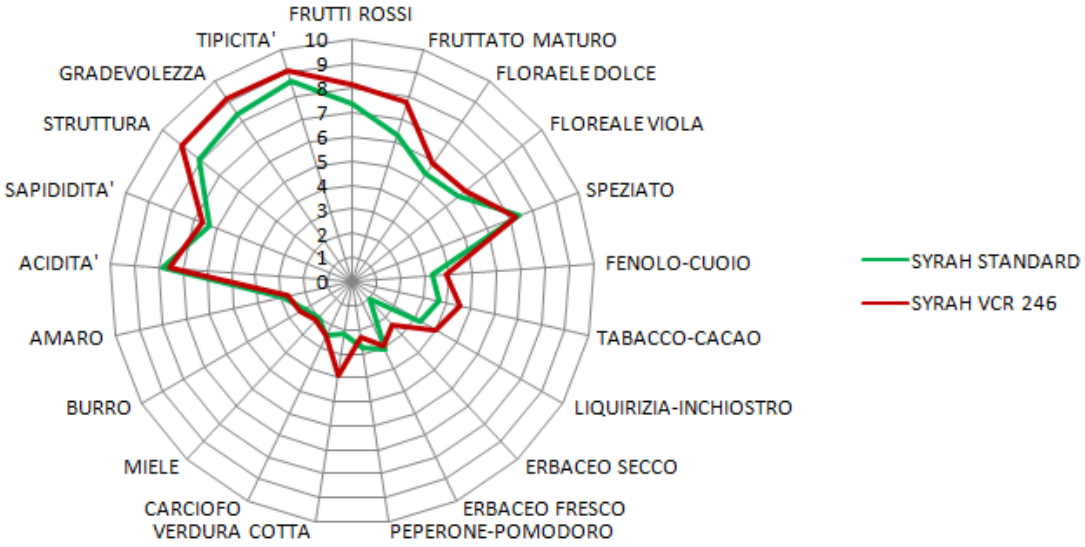
- Grappolo cilindrico, allungato, tendenzialmente spargolo, a volte munito di due cortissime ali
- Acino medio-piccolo, ovoide; buccia consistente e pruinosa, di colore nero-blu uniformemente pigmentata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,50
Oidio	0,67

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,73
	pH	3,47
	Acidità totale (g/l)	5,43
	Ac. Tartarico (g/l)	5,05
	Ac. Malico (g/l)	2,58
VINO	Antociani totali (mg/l)	660 (*)
	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.