SYRAH N.

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 09:45. 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 261

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

- ✓ Vigoria ottima
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Produzione ottima e costante



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

IL GRAPPOLO

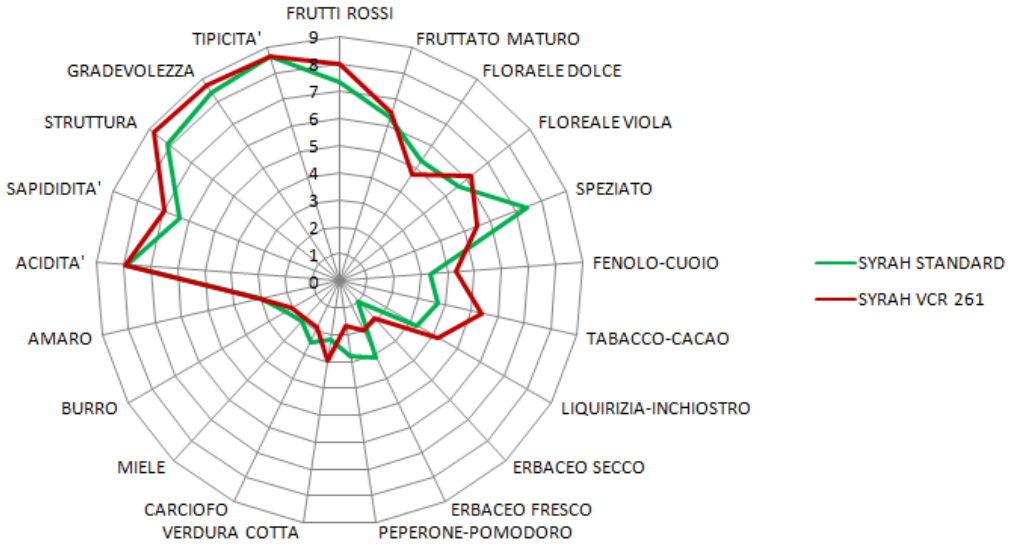
- Grappolo medio, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semispargolo, con un'ala ricorrente, quasi a formare un secondo grappolo
- Acino medio-grosso, ovoide; buccia consistente e pruinosa, di colore nero-blu uniformemente pigmentata

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,70
Produzione per ceppo (Kg)	3,75
Numero grappoli/ceppo	18,7
Peso medio grappolo (g)	201
Peso medio acino (g)	1,92
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	4,69

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,40
	pH	3,38
	Acidità totale (g/l)	5,83
	Ac. Tartarico (g/l)	5,18
	Ac. Malico (g/l)	2,93
VINO	Antociani totali (mg/l)	620 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.805 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2008-2009

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di buona intensità e tonalità colorante, dai sentori fruttato-floreali, con note di violetta, leggermente speziato. Al palato è secco, di corpo, discretamente tannico, alcolico.
Si presta all'affinamento in barriques e all'uvaggio con numerosi vitigni tra i quali Cabernet sauvignon, Nero d'Avola e Sangiovese.