Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:03. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 170 del 22-7-2023

Origine

Manzano (UD)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Centro Ricerche Vivai

Cooperativi Rauscedo

(PN)

Forma di allevamento Guyot

Portinnesto Kober 5BB

Densità di impianto (ceppi/ha) 3333

Periodo di osservazione 2017-2019

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: media o poco meno
- ✓ Produttività: media o poco più

IL GRAPPOLO

- Grappolo: , di forma piramidale, sovente alato, risulta di peso superiore alla media varietale, minor grado di compattezza rispetto alla media;
- Acino: , medio-grande, sferoide, presenta buccia mediamente spessa di colore giallo dorato con riflessi verdognoli.



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

SUSCETTIBILITA 'MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,84
Oidio	0,85

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	3,59
Numero grappoli/ceppo	14,84
Peso medio grappolo (g)	242
Peso medio acino (g)	1,82
Peso legno potatura (g/ceppo)	832
Indice di Ravaz	4,3

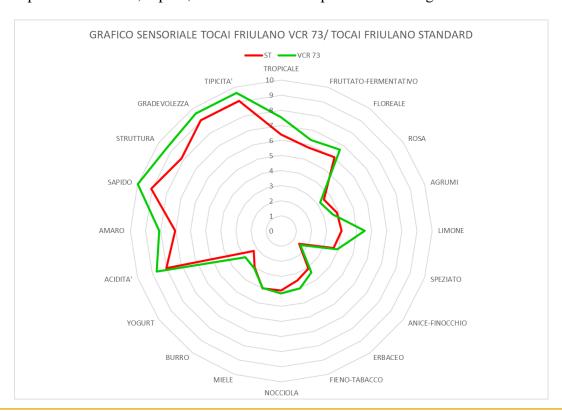
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
.,	Zuccheri (° Brix)	21,19
<u>*</u>	pН	3,36
*OTSOM	Acidità totale (g/l)	5,89
M	Ac. Tartarico (g/l)	5,13
	Ac. Malico (g/l)	2,61

^{*} Dati medi relativi alle 3 annate 2017-19



ANALISI SENSORIALE

Il vino ottenuto, di grado alcolico superiore allo standard e di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, è caratterizzato da profumi di fiori di campo e frutta, in particolare pera e susina; spicca inoltre il sentore di limone, a conferire notevole freschezza al prodotto. In bocca permane una nota piacevole di mandorla amara. Nel complesso è morbido, sapido, strutturato e risulta particolarmente gradevole..



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Freschezza e sapidità rendono questo vino adatto sia ad essere consumato giovane, sia dopo invecchiamento in botti di legno.

Adattamento a condizioni ambientali e pedologiche

Non adatto agli areali collinari eccessivamente siccitosi o alle località troppo ventilate; risultano invece adatti i climi temperati. Mostra vigoria differente se coltivato in suoli più o meno fertili.

