Documento aggiornato al: 27/10/2025, 09:56. CREA/SNCV ©2011-2025.
Costitutore





Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite D.P. R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

## **Origine**

Antella (FI)

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione

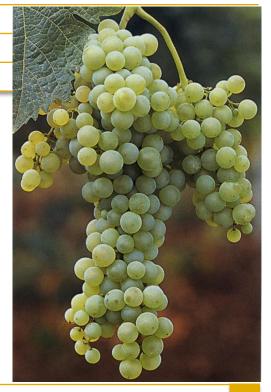
#### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- ✓ Vigoria notevole
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività ottima e costante
- ✓ Maturazione leggermente anticipata
- ✓ Poco sensibile alla botrite

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

#### IL GRAPPOLO

- Magnetical Grappolo grande, cilindrico, semicompatto, due brevi ali e tipica biforcazione in punta
- Acino medio-grosso, rotondeggiante



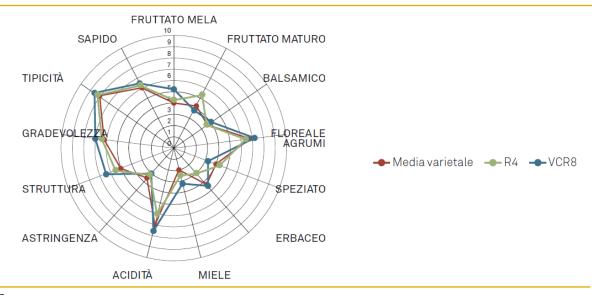
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,59
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	-
2	рН	-
MOSTO	Acidità totale (g/l)	-
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

#### ANALISI SENSORIALE



#### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino; aroma leggero e persistente profumo di fiori; mediamente alcolico, sapore asciutto, di discreta acidità, snello di corpo. Adatto all'uvaggio. Indicato per la produzione di vini da tavola o per la produzione di Cognac.

