

# UVA DI TROIA N.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 05:18. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 289 del 09/12/1992

## Origine

Andria (BA)

I-VCR 1

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1987-1989

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produttività media costante
- ✓ Acinellatura quasi assente
- ✓ Uniformità di maturazione degli acini

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio o meno, piramidale, semicompatto, alato
- ✎ Acino grosso, fortemente colorato



## Rauscedo

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite (*)	0,21
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	11,27
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	180,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	14,87
	pH	3,29
	Acidità totale (g/l)	7,22
	Ac. Tartarico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

(\*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra delle due malattie: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città S. Angelo

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

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	-
Oidio (*)	0,31

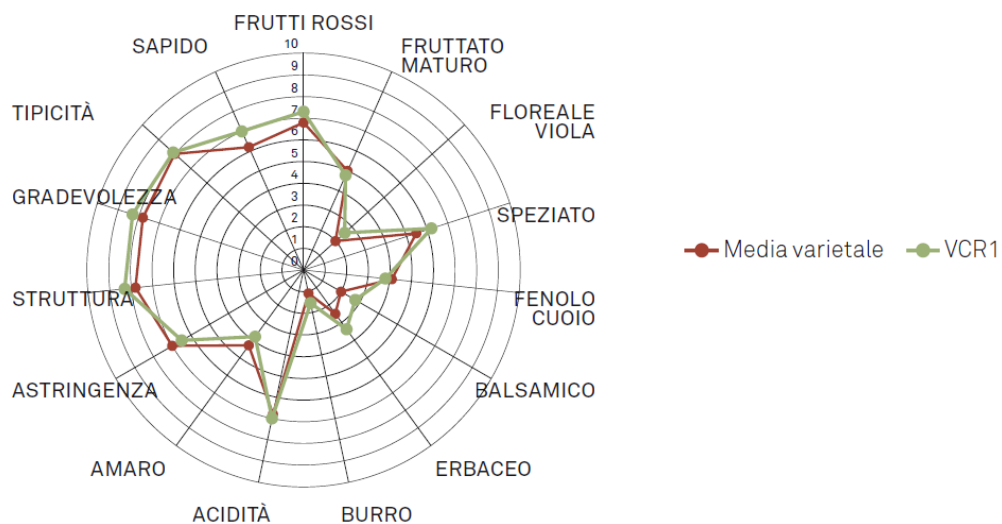
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,22
Produzione per ceppo (Kg)	12,10
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	247,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	14,99
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	8,05
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

## ANALISI SENSORIALE

---



---

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

---

Il clone dà vini di colore rosso rubino intenso, acidità fissa elevata, buon corpo, ottima la struttura; migliorano con l'affinamento in botte.

Vinificato in bianco si presta alla produzione di rosati; al taglio conferisce colore, struttura e profumo.