UVA DI TROIA N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 106 del 07.05.2022

Origine: Corato (BA)

I-VCR 448

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Trinitapoli-FG
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2010-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: superiore alla media
- ✓ Produttività: superiore alla media

IL GRAPPOLO

- Grappolo: di dimensioni leggermente inferiori allo standard, di forma piramidale, mediamente compatto, semplice o alato
- Acino: di dimensioni medie, sferoide, con spessa buccia pruinosa, di colore blu scuro-violetto



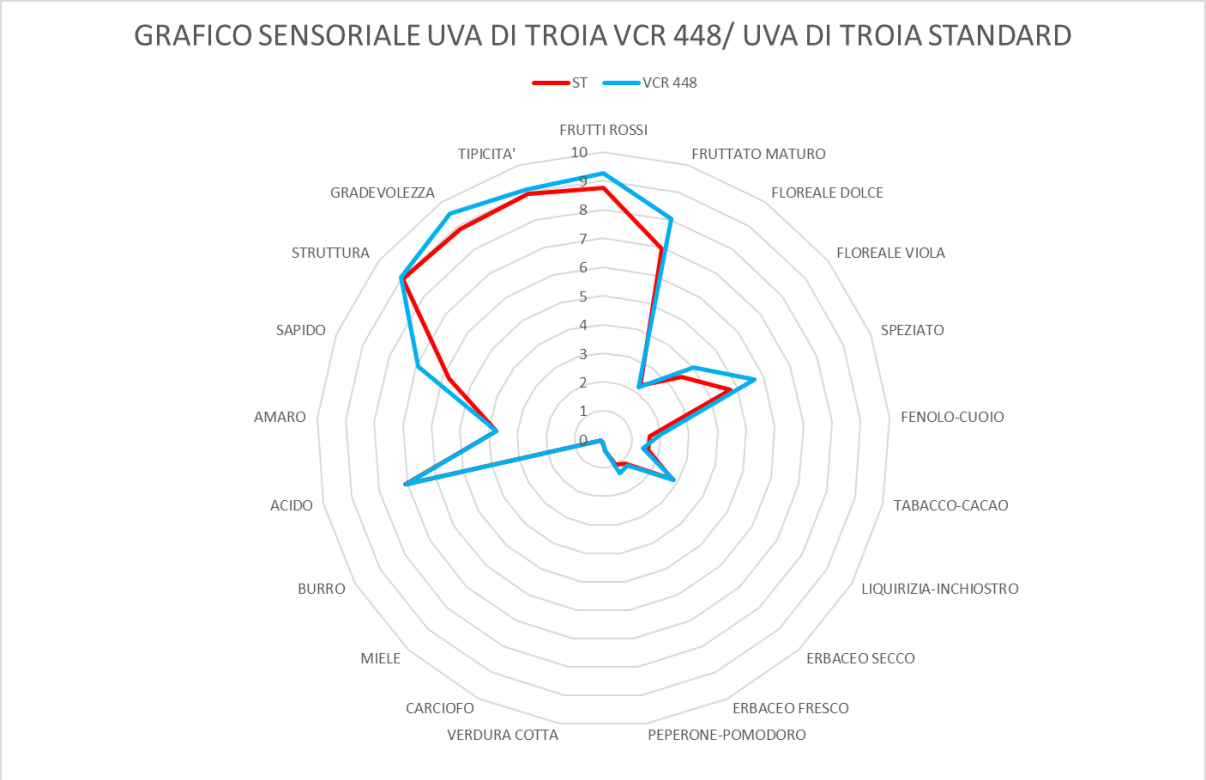
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,71
Oidio	0,69

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,58
Produzione per ceppo (Kg)	3,52
Numero grappoli/ceppo	14,3
Peso medio grappolo (g)	247
Peso medio acino (g)	2,94
Peso legno potatura (g/ceppo)	832
Indice di Ravaz	4,2

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
VINO ** MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	22,9
	pH	3,48
	Acidità totale (g/l)	5,43
	Ac. Tartarico (g/l)	4,72
	Ac. Malico (g/l)	1,69
	Antociani totali (mg/l)	700
	Polifenoli totali (mg/l)	2182

* Dati medi relativi alle 3 annate 2010-12, ** dati medi relativi alle annate 2011-12



ANALISI SENSORIALE

Buono l'accumulo di zuccheri e il contenuto in polifenoli, che donano al vino ottenuto da questo biotipo una gradazione alcolica sostenuta e una colorazione rosso rubino intenso; al naso prevalgono le note dei frutti rossi e maturi, che in bocca si uniscono a sentori di spezie e liquirizia, a dare un vino strutturato e dalla buona persistenza gusto-olfattiva.

ATTITUDINE ENOLOGICA

Un tempo usato principalmente per il taglio di altri vini, carenti in intensità colorante e grado alcolico, negli ultimi anni va affermandosi la tendenza a vinificarlo in purezza; viene preferibilmente sottoposto a un periodo di affinamento in barrique, così da ammorbidirne la componente tannica.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Predilige areali climatici caratterizzati da inverni miti ed estati calde; un terreno di tipo calcareo e argilloso risulta ideale a dare un vino di qualità superiore.