

# UVA DI TROIA N.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 05:17. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **Cosututore**

**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



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

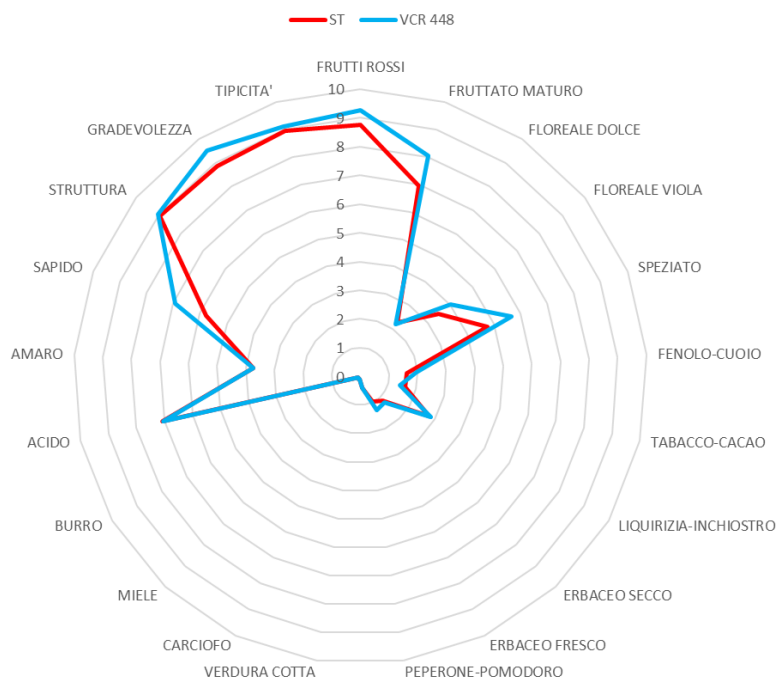
<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	0,71
Oidio	0,69

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>VINO ** MOSTO*</b>	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

## GRAFICO SENSORIALE UVA DI TROIA VCR 448/ UVA DI TROIA STANDARD



### ***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.