

UVA RARA N.

Documento aggiornato al: 02/04/2025, 07:51. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 43 del 20-02-2021

Origine

Az. Agr. Montelio, Codevilla (PV)

I-VCR 363

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|------------------------------|
| Ubicazione | Az. Malvolti, Fusignano (RA) |
| Forma di allevamento | Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4000 |
| Periodo di osservazione | 2010-2012 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media o leggermente superiore
- ✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, spargolo o semi-spargolo, con una o due ali medio-lunghe.
- ✿ Acino medio, sferoide, con buccia spessa, di colore blu-violaceo, ricoperta di abbondante pruina.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|------|
| Botrite | 0,41 |
| Oidio | 0,84 |

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

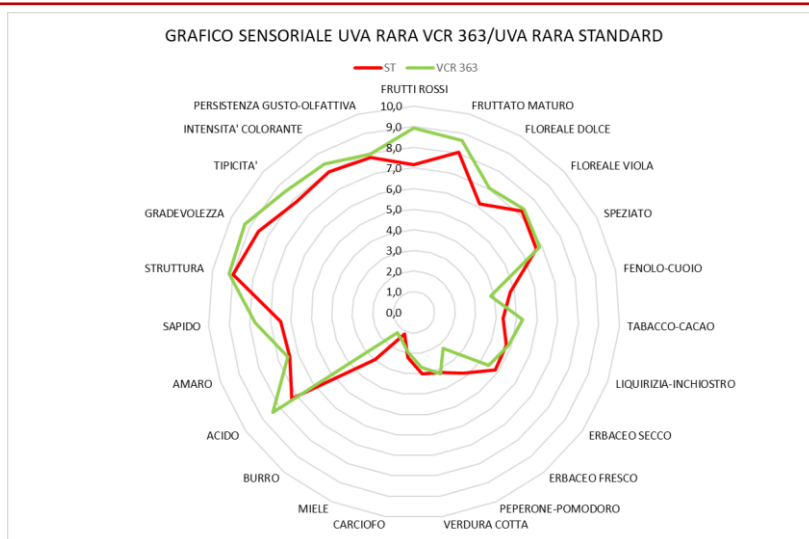
| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,74 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,03 |
| Numero grappoli/ceppo | 15 |
| Peso medio grappolo (g) | 259 |
| Peso medio acino (g) | 2,57 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 800 |
| Indice di Ravaz | 5,03 |

PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI

| | | |
|--------|--------------------------|------|
| MOSTO* | Zuccheri (°Brix) | 23,3 |
| | pH | 3,58 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,72 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,43 |
| VINO** | Ac. Malico (g/l) | 1,25 |
| | Antociani totali (mg/l) | 356 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2294 |

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

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Dà un vino di tonalità rosso rubino con riflessi violacei; il contenuto in alcol è buono, così come la struttura; l'acidità rientra nei limiti varietali. Al naso il vino presenta piacevoli note dolci floreali, arricchite da sentori di frutti rossi maturi, che lo rendono nel complesso elegante ed armonico.

ATTITUDINE ENOLOGICA

Si presta alla produzione di vini discretamente complessi, da consumarsi giovani, nella versione ferma o vivace, anche rosata, in purezza o in taglio con le altre cultivar locali.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Vitigno abbastanza rustico, può manifestare problemi di colatura se nel periodo di fioritura si verificano piogge insistenti e prolungate