

# UVA RARA N.

Documento aggiornato al: 01/06/2023, 01:42. CREA/SNCV ©2011-2023.



## 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 444

## 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 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 inferiore alla media, cilindrico-piramidale, tozzo, semi-spargolo, a volte con due ali medie.
- ✚ Acino medio-grosso, tondeggiate, con buccia di colore blu-violaceo.



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,54
Oidio	0,84

### CARATTERISTICHE CLONE

#### PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,77
Produzione per ceppo (Kg)	4,01
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	253
Peso medio acino (g)	2,77
Peso legno potatura (g/ceppo)	810
Indice di Ravaz	4,95

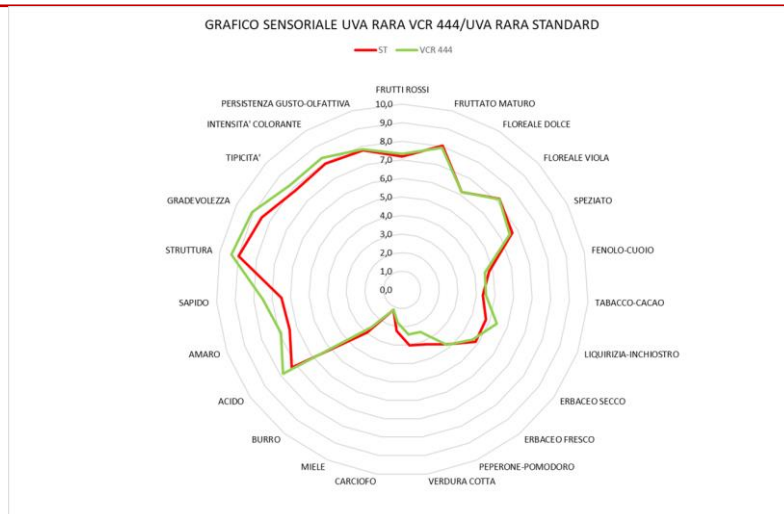
### PARAMETRI CLONE

#### ENOCHIMICI

MOSTO*	Zuccheri (°Brix)	23,8
	pH	3,56
	Acidità totale (g/l)	5,97
	Ac. Tartarico (g/l)	4,76
VINO**	Ac. Malico (g/l)	1,34
	Antociani totali (mg/l)	383
	Polifenoli totali (mg/l)	2375

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

## ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Il vino ottenuto da questo biotipo risulta rosso rubino con riflessi violacei; il contenuto in alcol è buono, la struttura è mediamente superiore alla media, con maggiore acidità e contenuto in polifenoli. Al naso il vino presenta un profilo aromatico riconducibile allo standard varietale, arricchito da gradevoli note di liquirizia.

### ATTITUDINE ENOLOGICA

Il biotipo può essere utilizzato sia per la produzione di vini giovani, in taglio con i vitigni locali, a cui conferisce profumi delicati e sapidità, sia in purezza, grazie alla buona dotazione polifenolica e all'adeguata struttura, per la produzione di vini fermi da destinare ad un breve affinamento in botte.

---

## ***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