UVA RARA N.



Documento aggiornato al: 30/10/2026, 18:57. CREA/SNCV ©2011-2026.

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, tondeggiante, con buccia di colore blu-violaceo.

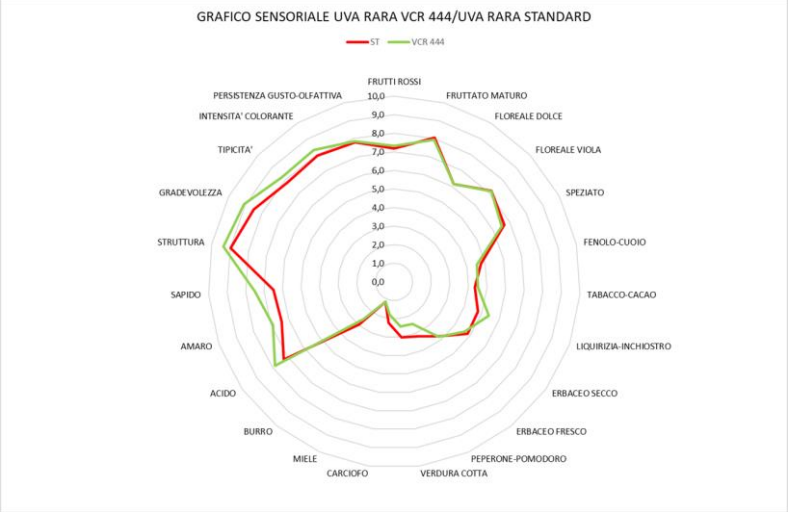
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,54
Oidio	0,84

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO*	Zuccheri (°Brix)	23,8
	pH	3,56
	Acidità totale (g/l)	5,97
	Ac. Tartarico (g/l)	4,76
	Ac. Malico (g/l)	1,34
VINO**	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