

UVA RARA N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:19. 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 |
| Invaiaura | 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 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 |

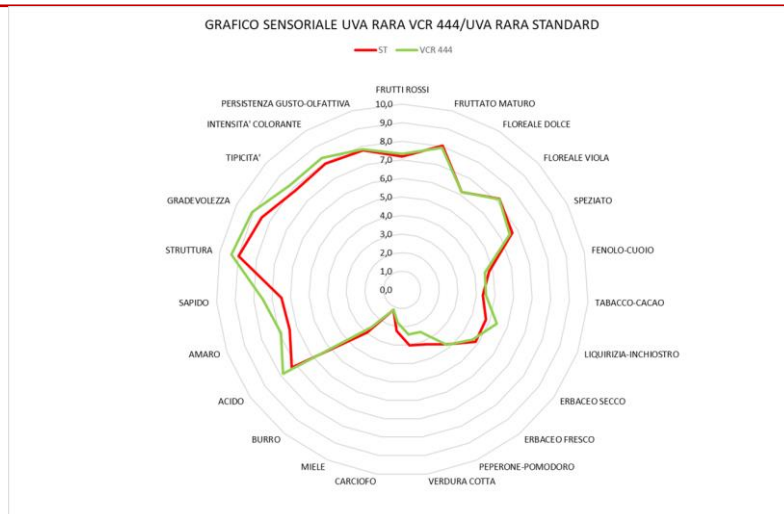
PARAMETRI CLONE

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