



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo, via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di S. Giorgio della Richinvelda (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 39 del 16/02/2018

Origine

Centro di Coltivazione Viticola, Perna-Moravia

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Centro Sperimentale “Vivai Cooperativi rauscedo” (PN)
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 10 gemme/pianta; Kober 5BB VCR 102.
Densità e Sesto di impianto	3333 ceppi/ha; 3 x 1 m.
Periodo di osservazione	2009/2011

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Medio-Elevata
✓ Fertilità	Ottima
✓ Produttività	Buona

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiaura	III decade di Luglio
Vendemmia	I decade di Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo è medio-grande, piramidale, spargolo o semispargolo con tre o più ali medie ricadenti, delle quali a volte una si presenta allungata
- Acino è medio, ovoidale, con buccia di colore giallo-verde



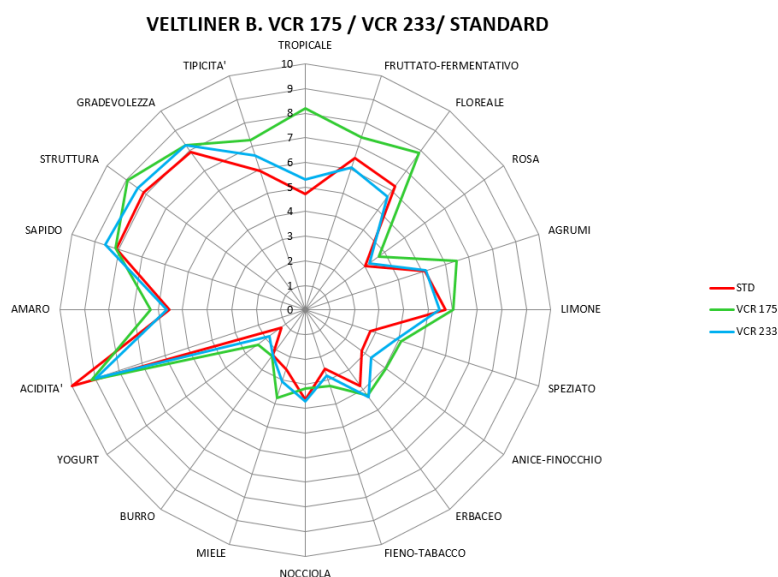
<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE (*)</i>
Botrite	0,35
Oidio	0,50

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE (*)</i>
Fertilità reale	1,8
Fertilità potenziale	1,83
Fertilità basale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	6,22
Peso medio grappolo (g)	346
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	980
Indice di Ravaz	6,35

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO (*)	Zuccheri (Babo)	19,1
	pH	3,2
	Acidità totale (g/l ac. tartarico)	6,0
	Ac. Tartarico (g/l)	5,78
	Ac. Malico (g/l)	1,05
VINO (**)	Grado alcolico (% vol.)	12,875
	Acidità totale (g/l ac. tartarico)	6,15
	Acido Tartarico (g/l)	3,095
	Acido Malico (g/l)	0,99
	pH	3,185
	Estratto netto (g/l)	18,55

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Dà vini intensi, corposi, fini e persistenti. Al naso è fruttato, con profumi che spaziano dalla pera alla pesca, agrumati, con sottili note di limone e buccia d'arancia e leggeri sentori speziati che richiamano il pepe bianco ed erbe aromatiche. Mineralità e sapidità ne esaltano il giudizio finale.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2009/2011 (**) Dati medi relativi al biennio 2009-2010