



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

Montevarchi (AR)

I-VCR 115

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Ist. Sperimentale per la Viticoltura - sez. Arezzo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2002-2004

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,00
Oidio	0,83

### IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo medio o meno, piramidale, tozzo, munito di ali evidenti, semispargolo
- ✶ Acino medio, a buccia molto consistente di colore giallastro



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

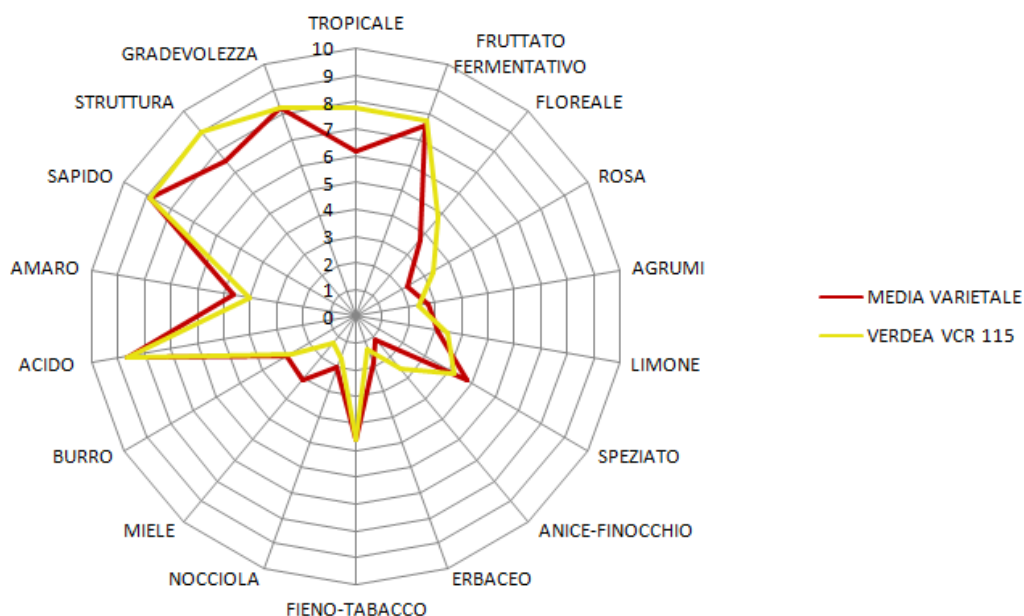
Fertilità reale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	4,82
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	299
Peso medio acino (g)	2,40
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	6,03

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------	--------------

Zuccheri (Babo)	17,53
pH	3,41
Acidità totale (g/l)	6,27
Ac. Tartarico (g/l)	4,62
Ac. Malico (g/l)	1,73

**MOSTO**

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le uve che si ottengono da questo biotipo hanno buccia resistente e spessa che si presta alla conservazione sui graticci per ottenere vini passiti di notevole interesse. L'alto tenore degli zuccheri e dell'acidità permettono anche di ottenere dei vini fruttati freschi, di buona struttura e corpo. Rientra nella composizione dei Vinsanti Toscani.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003