SCHIAVA GROSSA N.

Documento aggiornato al: 25/11/2026, 15:04. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 258 del 04/11/1996

Origine
Località Ceniga, Dro (TN)

I-VCR 12

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	Casarsa
Densità di impianto (ceppi/ha)	1900
Periodo di osservazione	1991-1993

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione buona e costante
- ✓ Resistenza alla botrite medio-buona
- ✓ Clone a duplice attitudine



IL GRAPPOLO

- Grappolo più che medio, relativamente compatto, piramidale, alato
- Acino medio-grosso, omogeneo nella forma e nel colore

Rauscedo

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II-III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite (*)	3,99
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	12,57
Numero grappoli/ceppo	37
Peso medio grappolo (g)	338,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	15,8
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	8,12
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra delle due malattie: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città S. Angelo

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio (*)	4,10

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,21
Produzione per ceppo (Kg)	13,01
Numero grappoli/ceppo	36
Peso medio grappolo (g)	361,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,93
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	6,5
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino scarico, con sapore fruttato, di corpo, morbido; al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di intensità ed armonia.
L'uva si presta anche al consumo fresco.