# SCHIAVA GROSSA N.

Documento aggiornato al: 10/11/2025, 00:09. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### 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)

### 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	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II-III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite (*)	3,99
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	15,8
2	pН	3,21
MOSTO	Acidità totale (g/l)	8,12
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
NI.	Polifenoli totali (mg/l)	-

<sup>(\*)</sup> 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	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	-
Oidio (*)	4,10

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	16,93
2	рН	3,20
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,5
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	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.

