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 14

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); San Benedetto del Tronto (AP)
Forma di allevamento	Casarsa
Densità di impianto (ceppi/ha)	2700
Periodo di osservazione	1992-1994

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** molto più piccolo
- ✓ Apice del germoglio giallo dorato
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione media e relativamente costante
- ✓ Resistenza alla botrite ottima



IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, piramidale, alato, tendenzialmente spargolo
- Acino grosso, di colore uniforme

Rauscedo

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite (*)	2,77
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,09
Produzione per ceppo (Kg)	3,84
Numero grappoli/ceppo	21,8
Peso medio grappolo (g)	176,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	15,7
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	7,58
	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 ad Ascoli Piceno, 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.

San Benedetto del Tronto

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio (*)	3,10

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,11
Produzione per ceppo (Kg)	4,04
Numero grappoli/ceppo	22,3
Peso medio grappolo (g)	181,17
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,1
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	7,07
	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, profumo ed aroma fruttato discretamente consistenti e persistenti; al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di corpo ed armonia. All'uvaggio aggiunge struttura e colore.