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. 291 del 12/12/1996

Origine
Località Ceniga, Dro (TN)

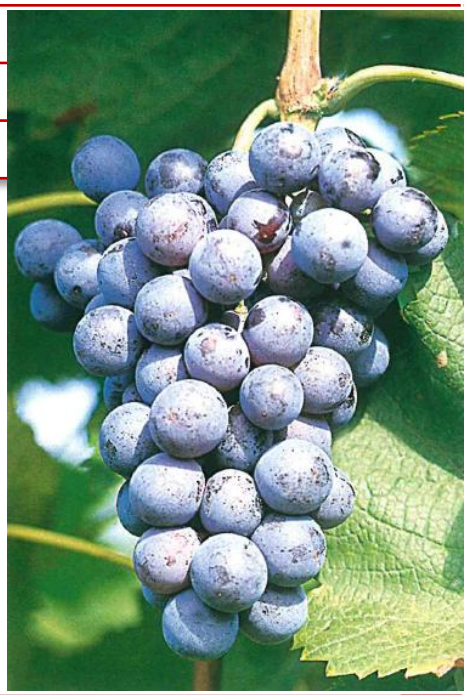
I-VCR 25

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** di dimensione superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Maturazione omogenea
- ✓ Produzione media e costante
- ✓ Clone a duplice attitudine
- ✓ Resistenza alla botrite buona



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, piramidale, munito di corte ali, semicompatto
- Acino grosso, omogeneo, di colore intenso 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 (*)	3,88
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	7,69
Numero grappoli/ceppo	25
Peso medio grappolo (g)	306,83
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	15,00
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	7,53
	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 (*)	3,99

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,26
Produzione per ceppo (Kg)	7,97
Numero grappoli/ceppo	25,2
Peso medio grappolo (g)	316,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,23
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	6,83
	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, fruttato, di buon corpo, morbido. Il clone è adatto per la produzione di vini tranquilli e si presta all'uvaggio.