Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:49. CREA/SNCV ©2011-2025.



Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 151 del 26/06/2021

Origine: Santa Maria la Versa (PV)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Centro Ricerche VCR,

Rauscedo (PN)

Forma di allevamento Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 3333

Periodo di osservazione 2015-2017

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria: medio-bassa

✓ Fertilità: media

✓ Produttività: medio-bassa

IL GRAPPOLO

- Grappolo: cilindrico, compatto, spesso con un'ala sviluppata, quasi a formare un secondo grappolo
- Acino: ovoide, di medie dimensioni, color blu-nero



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

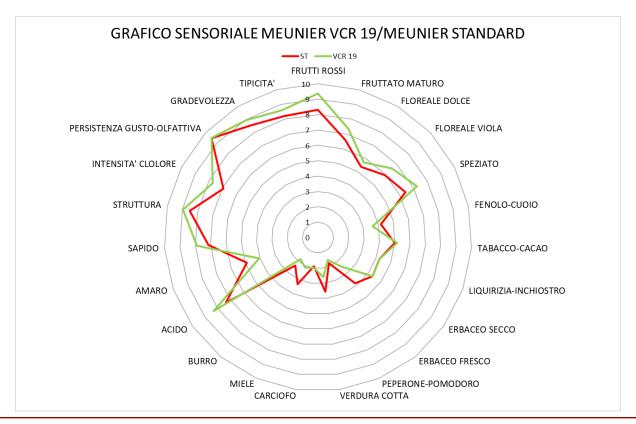
SUSCETTIBILITA 'MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,98
Oidio	0,75

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,64
Produzione per ceppo (Kg)	3,36
Numero grappoli/ceppo	16,4
Peso medio grappolo (g)	205
Peso medio acino (g)	1,71
Peso legno potatura (g/ceppo)	750
Indice di Ravaz	4,48

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
	Zuccheri (° Brix)	21,8
*0	рН	3,4
*OTSOM	Acidità totale (g/l)	6,27
M	Ac. Tartarico (g/l)	7,32
* *	Ac. Malico (g/l)	2,53
**ONIA	Antociani totali (mg/l)	214
VI	Polifenoli totali (mg/l)	1539

^{*} Dati medi relativi alle 3 annate 2015-17, ** dati medi relativi alle annate 2016-17





ANALISI SENSORIALE

Dà un vino dalla tonalità rosso rubino, di media gradazione alcolica con buona acidità e discreta struttura. Al naso prevalgono i sentori di frutti rossi e frutta matura, con evidenti note speziate.

ATTITUDINE ENOLOGICA

Il biotipo si presta bene alla produzione di vini spumanti grazie alle caratteristiche note fruttate e alla buona dotazione acidica, conferendo morbidezza e fragranza al taglio con Chardonnay e Pinot nero.

Adattamento a condizioni ambientali e pedologiche

Risulta particolarmente idoneo alle zone più difficili degli areali destinati alle coltivazioni di Pinot nero e Chardonnay per la produzione di spumante; fornisce i risultati migliori su terreni argillo-calcarei, con una buona esposizione. Non è adatto agli ambienti siccitosi e ai terreni con fertilità elevata e umidi.

