

# PRIÉ ROUGE Rs.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 03:19. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Institut Agricole Régional

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 152 del 17-06-2020

## Origine

Saint Pierre (AO)

I - IAR-PMT11

## CAMPI DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO (2 LOCALITÀ)

Ubicazione	loc. La Rochère e loc. Moncenis, Aosta (AO)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	8200
Periodo di osservazione	2002 - 2006

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di dimensioni ridotte, spargolo
- ✓ Quadro acido marcatamente più equilibrato rispetto alla norma varietale
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità generalmente superiore alla media della popolazione
- ✓ Produttività contenuta

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II-III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo di dimensioni contenute, conico talvolta piramidale, 1-2 ali talvolta assenti, particolarmente spargolo, a peduncolo erbaceo corto.
- ✎ Acino ellittico-ovoidale, buccia pruinosa di colore violaceo, a volte rosato.



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE** **CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	Medio-bassa
Oidio	Medio-bassa

---

---

**CARATTERISTICHE** **CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,5
Produzione per ceppo (Kg)	1,64
Numero grappoli/ceppo	7,4
Peso medio grappolo (g)	222
Peso medio acino (g)	2,9
Peso legno potatura (g/ceppo)	589
Indice di Ravaz	2,8

---

---

**PARAMETRI** **CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	22.5
	pH	3.30
	Acidità totale (g/l)	6.3
	Ac. Tartarico (g/l)	6.3
	Ac. Malico (g/l)	2.9
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	61
	Polifenoli totali (mg/l)	600

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE**

---

Il clone IAR-PRM11 può fornire vini di qualità superiore rispetto alla media varietale, sotto il profilo del colore (intensità e tonalità), delle caratteristiche aromatiche (note varietali caratteristiche di tabacco e spezie dolci) e gustative (più corpo, migliore equilibrio acido).

