RUCHÈ N.

Documento aggiornato al: 24/11/2026, 16:17. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-CVT 1



Costitutore
Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 295 del 19/12/1994

Origine
Castagnole M.to (AT)

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Castagnole M.to (AT)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	1983-1986

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività medio-elevata
- ✓ Moderata suscettibilità verso la peronospora

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	Media
Fioritura	Medio-precoce
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio-precoce

Suscettibilità malattie crittogamiche	*Clone*
Botrite	Media
Oidio	-

Il Grappolo

- Grappolo medio, piramidale allungato, con un'ala, compatto
- Acino medio, ellissoidale, molto corto, molto pruinoso



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	2,0
Produzione per ceppo (Kg)	4,9
Numero grappoli/ceppo	23,3
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	1,66
Peso legno potatura (g/ceppo)	720
Indice di Ravaz	6,8

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,2
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	5,40
	Ac. Tartarico (g/l)	6,35
	Ac. Malico (g/l)	1,32
VINO	Antociani totali (mg/l)	170 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.280 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso granato intenso; all'olfatto emergono note di rosa e di spezie, in particolare di liquirizia, e qualche nota fruttata; al gusto si presenta giustamente acido, con buon corpo e discreta persistenza.

(*) Dati medi relativi al periodo 1984-1986