

# RUCHÈ N.

Documento aggiornato al: 12/02/2026, 05:43. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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)

I-CVT 1

## 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 CLONE

### CRITTOGAMICHE

|         |       |
|---------|-------|
| Botrite | Media |
| Oidio   | -     |

## IL GRAPPOLO

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



| <b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|-----------------------------------|--------------|
| 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          |

|              | <b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|-----------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | 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         |
| <b>VINO</b>  | 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