

# 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