

# RUCHÈ N.

Documento aggiornato al: 02/06/2026, 17:09. 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)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 295 del 19/12/1994

## Origine

Castagnole M.to (AT)

I-CVT 10

## 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	1988-1992

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Medio-precoce
Invaiaura	Media
Maturazione	Medio-precoce

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale allungato, con due ali, compatto
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale corto, molto pruinoso



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	2,0
Produzione per ceppo (Kg)	5,5
Numero grappoli/ceppo	24
Peso medio grappolo (g)	233
Peso medio acino (g)	1,56
Peso legno potatura (g/ceppo)	680
Indice di Ravaz	8,0

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,6
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	5,40
	Ac. Tartarico (g/l)	6,31
	Ac. Malico (g/l)	1,21
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	170 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.320 (*)

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso granato intenso; all'olfatto emergono note di rosa e soprattutto viola, di spezie e note fruttate di ciliegia; al gusto presenta buona acidità e discreta struttura.

(\*) Dati medi relativi al periodo 1990-1992