Documento aggiornato al: 18/10/2025, 04:33. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 242 del 14/10/2004

Origine

Quinto di Valpantena (VR)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

II -

Forma di allevamento

١.

Densità di impianto (ceppi/ha)

l -

Periodo di osservazione

II -

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- √ Vigoroso
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività buona

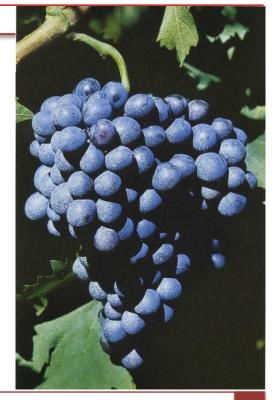
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Tardiva
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Medio-tardiva

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- Magnetic Grappolo grande, piramidale, semicompatto
- Acino grosso, leggermente ovale, con buccia consistente

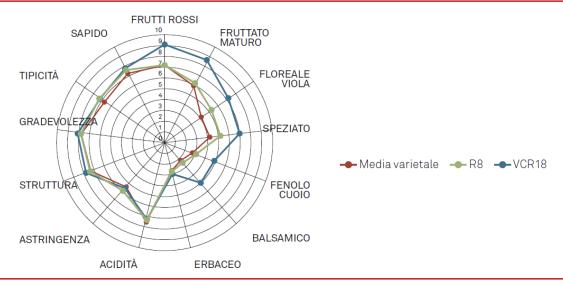




CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	-
9	рН	-
MOSTO	Acidità totale (g/l)	-
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
/INO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei; aroma fruttato di marasca; sapore tipico, fruttato; di buon corpo ed acidità. Presente nell'uvaggio, dopo appassimento, per la produzione dei classici passiti veronesi. Adatto all'invecchiamento.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Richiede terreni di collina ben esposti.

