

# PETIT VERDOT N.

Documento aggiornato al: 30/01/2025, 06:53. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Cosututore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 106 del 07.05.2022

Origine: Grosseto (GR)

I-VCR 82

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Perugia (PG)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2011-2013

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: media
- ✓ Fertilità: leggermente superiore
- ✓ Produttività: leggermente inferiore

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo: medio piccolo, cilindrico, spesso con un'ala molto pronunciata, semispargolo
- 🍇 Acino: medio-piccolo, sferoide, con buccia blu-scuro/nera, pruinosa



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	0,89
Oidio	0,67

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,96
Produzione per ceppo (Kg)	3,76
Numero grappoli/ceppo	19,7
Peso medio grappolo (g)	191
Peso medio acino (g)	1,38
Peso legno potatura (g/ceppo)	770
Indice di Ravaz	4,9

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>VINO**</b> <b>MOSTO*</b>	Zuccheri (° Brix)	22,77
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	6,40
	Ac. Tartarico (g/l)	5,43
	Ac. Malico (g/l)	2,25
	Antociani totali (mg/l)	711
	Polifenoli totali (mg/l)	2764

\* Dati medi relativi alle 3 annate 2011-13, \*\* dati medi relativi alle annate 2012-13

## GRAFICO SENSORIALE PETIT VERDOT VCR 82/PETIT VERDOT STANDARD



### ***ANALISI SENSORIALE***

Il biotipo valutato dà un vino di colore rosso rubino intenso; al naso risultano accentuate le note fruttate e floreali, con sentori di frutti rossi maturi e viola, arricchite da richiami speziati, che aumentano la complessità aromatica del biotipo. In bocca è caldo, morbido ed elegante.

### ***ATTITUDINE ENOLOGICA***

L'ottima struttura e l'importante dotazione in tannini lo rendono adatto alla vinificazione in purezza per l'ottenimento di vini destinati anche al lungo invecchiamento. Inoltre, grazie all'elevato contenuto in antociani, può essere utilizzato per il taglio di vini a scarsa intensità colorante.

### ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

Vitigno di media vigoria, predilige zone caratterizzate da clima caldo, soleggiato, ben ventilato e con scarse precipitazioni durante la fase vegetativa.