CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 25/11/2026, 15:04. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 297 del 22/12/2001

Origine
Cividale (UD)

I-VCR 22

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN), Castagneto Carducci (LI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1998-2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** inferiore
- ✓ Poco vigoroso
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione inferiore
- ✓ Ottima resistenza alla botrite

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Ottobre



IL GRAPPOLO

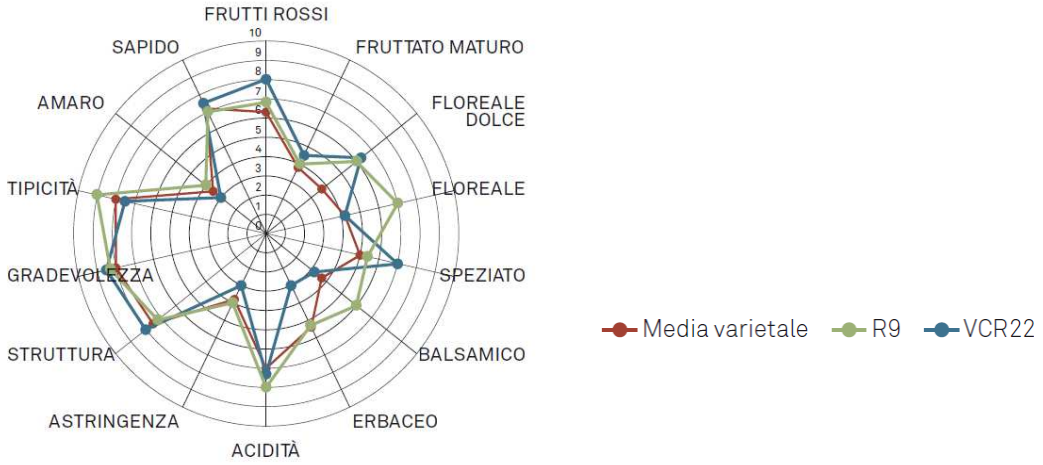
- Grappolo piccolo, semicompatto, privo di acinellatura
- Acino medio, uniforme, intensamente colorato, a buccia consistente

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,44
Produzione per ceppo (Kg)	2,89
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	200,50
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,83
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	7,28
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini ricchi di colore, con tenue profumo erbaceo, complesso e fruttato, con molta struttura, dal gusto di ciliegia e di mora, con abbondanti tannini morbidi. Si presta al medio-lungo invecchiamento (3-4 anni); da vinificare in purezza e con i Bordolesi.

(*) Dati medi relativi al triennio 1997-1999