

# CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 15:01. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Ottobre



## IL GRAPPOLO

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

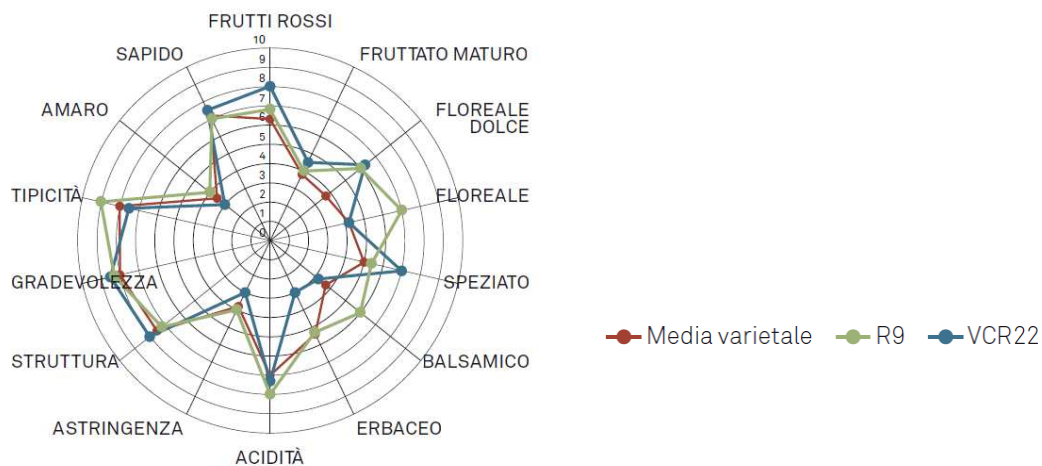
**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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	-

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