CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:06. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine

Azzano X (PN)

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

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione leggermente superiore
- ✓ Ottima resistenza alla botrite

IL GRAPPOLO

- Marappolo medio-piccolo
- Mario Acino medio, fortemente colorato



Rauscedo

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

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,41
Produzione per ceppo (Kg)	3,11
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	220
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	17,67
<u> </u>	pН	3,23
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,00
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	Polifenoli totali (mg/l)	-

^(*) Dati medi relativi al triennio 1997-1999



Castagneto Carducci

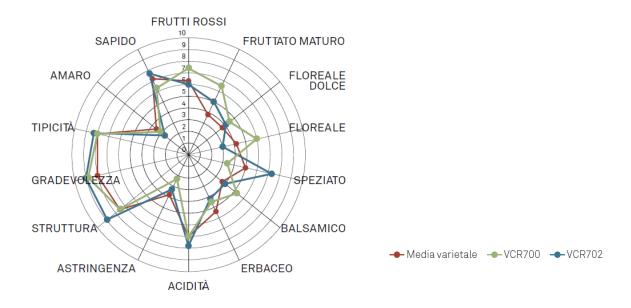
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Ottobre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,47
Produzione per ceppo (Kg)	3,29
Numero grappoli/ceppo	14,7
Peso medio grappolo (g)	224
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	17,93
<u> </u>	pН	3,19
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,13
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
VI	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di ottima struttura ed intensità aromatica, con sentori speziati pronunciati ed erbaceo molto contenuto.