CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:10. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Azzano X (PN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Rauscedo (PN)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 3333

Periodo di osservazione

2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produttività buona
- ✓ Ottimo l'accumulo di zuccheri e l'acidità nel mosto

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Magnetical Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, allungato, tendenzialmente spargolo, caratterizzato dalla presenza di 2 ali medio-corte
- Mario Acino medio-grosso, sferoide, a buccia consistente e uniformemente colorata



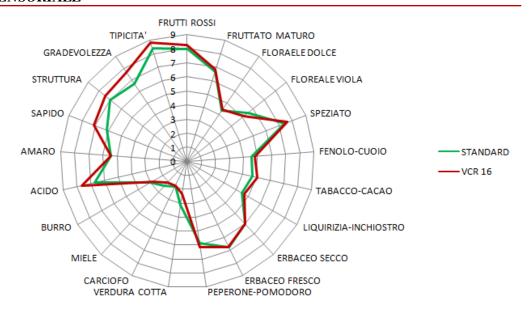
Suscettibilità malattie Clone crittogamiche (%)

Botrite	1,17
Oidio	0,67

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	2,95
Numero grappoli/ceppo	16,4
Peso medio grappolo (g)	180
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	780
Indice di Ravaz	3,78

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	18,87
2	рН	3,29
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,87
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	5,23
	Ac. Malico (g/l)	2,23
VINO	Antociani totali (mg/l)	745 (*)
AI	Polifenoli totali (mg/l)	2.055 (*)

ANALISI SENSORIALE



^(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino ricco di colore, di buona struttura con profumi fruttati, leggermente speziato, di buona intensità gusto-olfattiva, armonico. Ottima la dotazione tannica.

Si presta al taglio con i vitigni bordolesi, apportando colore e spezie, ma può essere consumato in purezza, anche giovane.

