CARMENERE N.

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



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

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

Origine
Azzano X (PN)

I-VCR 16

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

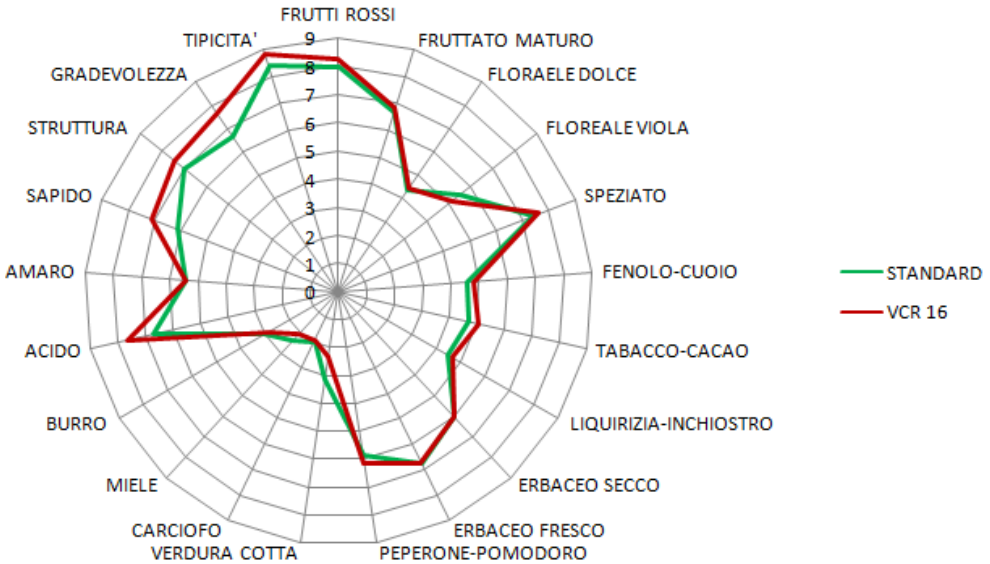
- Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, allungato, tendenzialmente spargolo, caratterizzato dalla presenza di 2 ali medio-corte
- Acino medio-grosso, sferoide, a buccia consistente e uniformemente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,17
Oidio	0,67

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,87
	pH	3,29
	Acidità totale (g/l)	5,87
	Ac. Tartarico (g/l)	5,23
	Ac. Malico (g/l)	2,23
VINO	Antociani totali (mg/l)	745 (*)
	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.