

CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:33. 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)

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 |
| Invaiaura | 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 CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|------|
| Botrite | 1,17 |
| Oidio | 0,67 |

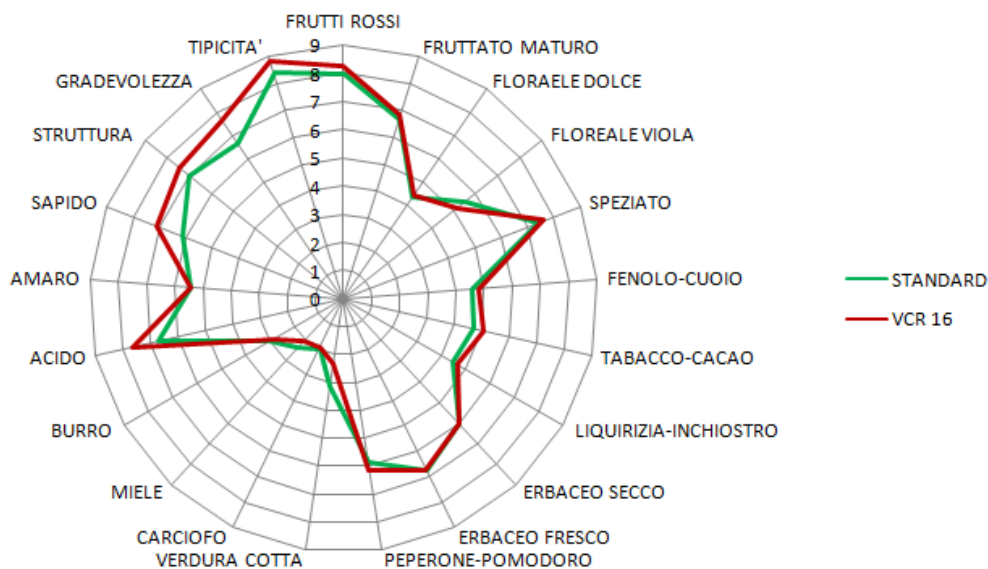
CARATTERISTICHE **CLONE**
PRODUTTIVE

| | |
|-------------------------------|------|
| 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

| | | |
|--------------|--------------------------|-----------|
| 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.