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 17

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 buona-otttima
- ✓ Ottima la dotazione di zucchero nei mosti e l'acidità totale
- ✓ Produttività soddisfacente



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

IL GRAPPOLO

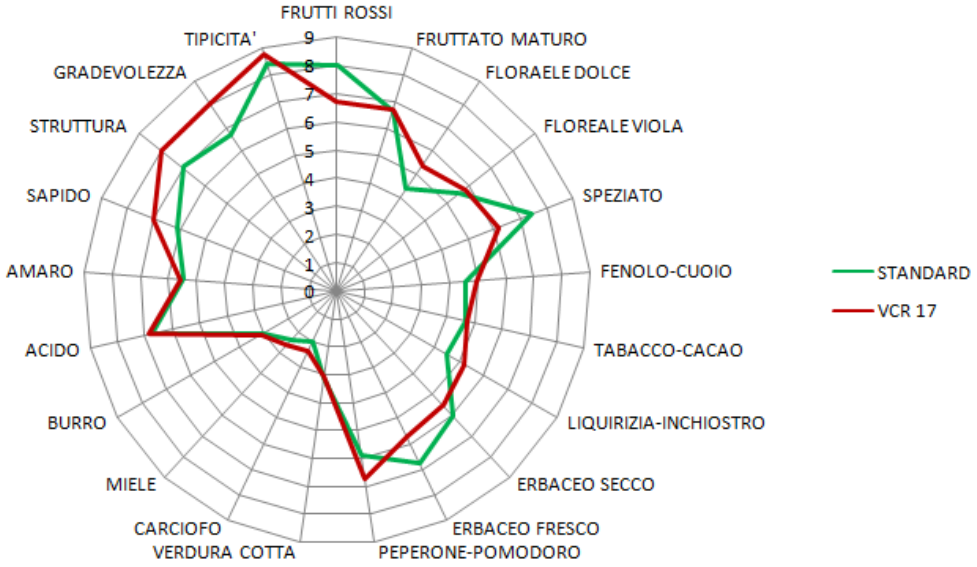
- Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, semispargolo, caratterizzato dalla presenza di 2 o più ali medie
- Acino medio-grosso, sferoide, a buccia consistente e uniformemente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,83
Oidio	0,67

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,59
Produzione per ceppo (Kg)	2,98
Numero grappoli/ceppo	17,5
Peso medio grappolo (g)	170
Peso medio acino (g)	2,30
Peso legno potatura (g/ceppo)	770
Indice di Ravaz	3,87

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,20
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	6,07
	Ac. Tartarico (g/l)	5,40
	Ac. Malico (g/l)	2,75
VINO	Antociani totali (mg/l)	608 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.380 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di ottima armonia e intensità olfattiva; la nota erbacea è attenuata da sentori floreali-dolci e di frutta matura, con un piacevole ritorno di spezie. Di buon corpo e struttura. Si presta ad essere consumato giovane o invecchiato; partecipa al taglio con altri vitigni bordolesi apportando colore e struttura.