

Documento aggiornato al: 15/12/2025, 12:46. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosutitore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 106 del 07.05.2022

Origine: Vigoledo (PC)

I-VCR 17

CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Odalengo Grande (AL)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2015-2017

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: medio-alta
- ✓ Produttività: medio-alta

IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo: di medie dimensioni o più, cilindro-conico, allungato, semi-spargolo
- ▣ Acino: piccolo, di forma sferoidale di colore blu scuro



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,68
Oidio	0,63

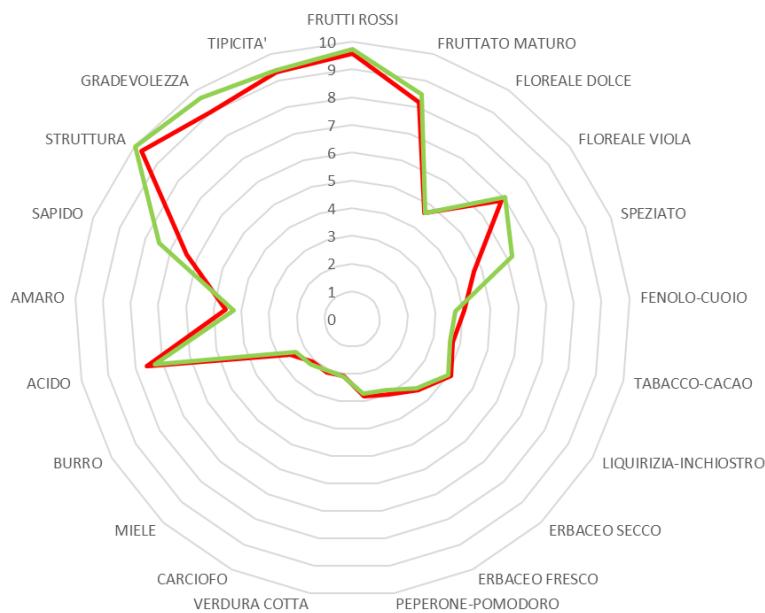
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	3,95
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	246
Peso medio acino (g)	1,93
Peso legno potatura (g/ceppo)	976
Indice di Ravaz	4,05

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (° Brix)	23,8
pH	3,4
Acidità totale (g/l)	6,3
Ac. Tartarico (g/l)	8,3
Ac. Malico (g/l)	1,9
Antociani totali (mg/l)	763
Polifenoli totali (mg/l)	2874

* Dati medi relativi alle 3 annate 2015-17, ** dati medi relativi alle annate 2016-17

GRAFICO SENSORIALE ERVI VCR 17/ERVI STANDARD

— ST — VCR 17



ANALISI SENSORIALE

Da questo biotipo si ottiene un vino di colore rosso rubino profondo, dai riflessi violacei. Al naso è denso ed intrigante, grazie ad un ricco patrimonio aromatico che spazia dalle note di frutti rossi (mora e marasca), ai sentori fenolici di cuoio e liquirizia, alle fragranze balsamiche delle erbe mediterranee. In bocca è pastoso, strutturato, saporito, con tannini morbidi, che conferiscono una sensazione vellutata al palato. Ottima la persistenza gusto-olfattiva.

ATTITUDINE ENOLOGICA

L’Ervì è un vitigno dalle grandi potenzialità enologiche. Può essere usato in purezza, per ottenere vini dalla spiccata personalità, adatti ad un gusto internazionale, oppure in taglio con Barbera e Croatina, per smussarne le spigolosità. È apprezzato sia giovane, sia dopo un medio invecchiamento, durante il quale si arricchisce di sensazioni tostate e speziate, che ne aumentano la complessità

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il biotipo presenta buona vigoria. Si adatta a terreni collinari anche poco fertili.