Documento aggiornato al: 27/10/2025, 03:13. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 8 dell' 11/01/2017.

Origine

Az. Agr. Celoma-Pantelleria (TP)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

Az. Agr. Bordone Domenico-Monteù Roero (CN) e l'Az. Agr. Degno Pasquale-Trinitapoli (FG).

Forma di allevamento e Portinnesto

Guyot (con 8 gemme/pianta); Kober 5BB VCR 102.

Densità e Sesto di impianto

5000 (ceppi/ha); 0,8 x 2,5 m

Periodo di osservazione

2009-2011

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

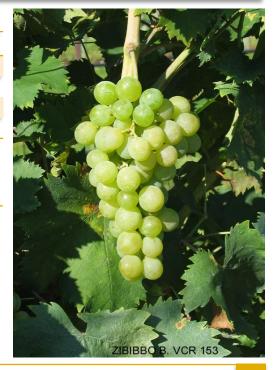
✓ Vigoria	Media
✓ Fertilità	Media e costante

✓ Produttività

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindrico-piramidale munito di corte ali, tendenzialmente spargolo
- Acino grosso, uniforme, di colore giallo dorato a polpa croccante e buccia consistente. sapore spiccatamente moscato



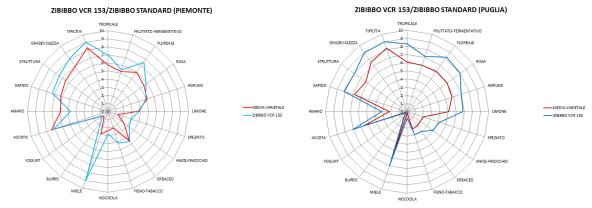
Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	PIEMONTE/PUGLIA
Botrite	1,33/0,67
Oidio	/1,67

CARATTERISTICHE	CLONE (*)
PRODUTTIVE	PIEMONTE/PUGLIA
Fertilità basale	1,18/1,26
Fertilità reale	1,35/1,39
Fertilità potenziale	1,52/1,56
Produzione per ceppo (Kg)	3,36/3,6
Peso medio grappolo (g)	312/323
Peso medio acino (g)	3,6/3,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	720/810
Indice di Ravaz	4,67/4,44

	Parametri	CLONE
İ	ENOCHIMICI	PIEMONTE/PUGLIA
9	Zuccheri (Babo)	16,7/18,9
MOSTO (*)	рН	3,29/3,28
M	Acidità totale (g/l)	6,57/5,13
<u>~</u>	Grado alcolico	12,86/13,18
NO (**)	Acidità totale (g/l)	7,03/6,5
Ž	рН	3,07/3,17
	Estratto netto (g/l)	18,61/20,06

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dà un vino di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, con elevato grado alcolico e dal caratteristico aroma moscato. Viene utilizzato per la produzione di vini tranquilli ma anche per la produzione di vini spumanti; senza dubbio è più conosciuto nella versione passita, per accompagnare formaggi o pasticceria secca.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione (**) Dati medi relativi al biennio 2009/2010

