TEMPRANILLO N.

Documento aggiornato al: 16/07/2025, 04:28. 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
Valbuena de Duero - Spagna

I-VCR 472

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Trinitapoli (FG)
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

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione abbondante ma equilibrata, costante nel tempo
- ✓ Soddisfacente il contenuto di zuccheri del mosto, ottima l'acidità totale e l'accumulo di antociani nella buccia

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

Il Grappolo

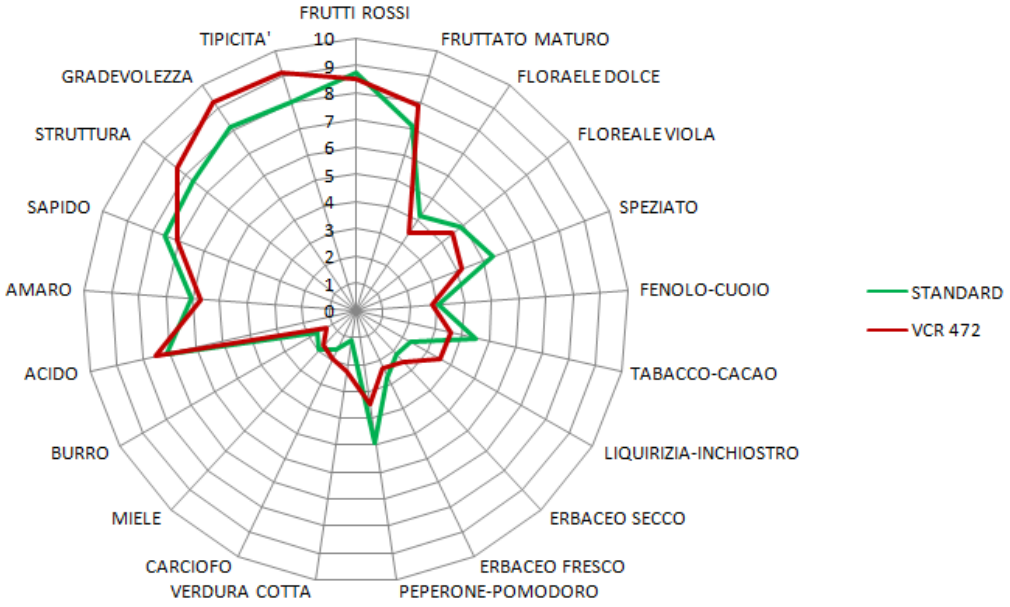
- Grappolo medio, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semi-spargolo, munito a volte di due ali medio-corte
- Acino medio, sferoide, con pedicello rosso vinoso intenso, a buccia consistente di colore blu-nero, uniformemente pigmentata

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	4,06
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	271
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	810
Indice di Ravaz	5,01

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,27
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	6,27
	Ac. Tartarico (g/l)	4,99
	Ac. Malico (g/l)	2,85
VINO	Antociani totali (mg/l)	528 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.310 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà un vino con profumi floreali di rosa, mescolati a sentori fruttati di ciliegia e lampone. Al sapore spicca la buona acidità assieme ad una leggera tannicità, buona la struttura che nel complesso ne fanno un vino equilibrato.
Si presta al medio o prolungato invecchiamento.