TEMPRANILLO N.

Documento aggiornato al: 15/12/2025, 12:37. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine
Località Toro, Zamora - Spagna

I-VCR 224

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

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente inferiore ma costante
- ✓ Produttività buona
- ✓ Buono 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

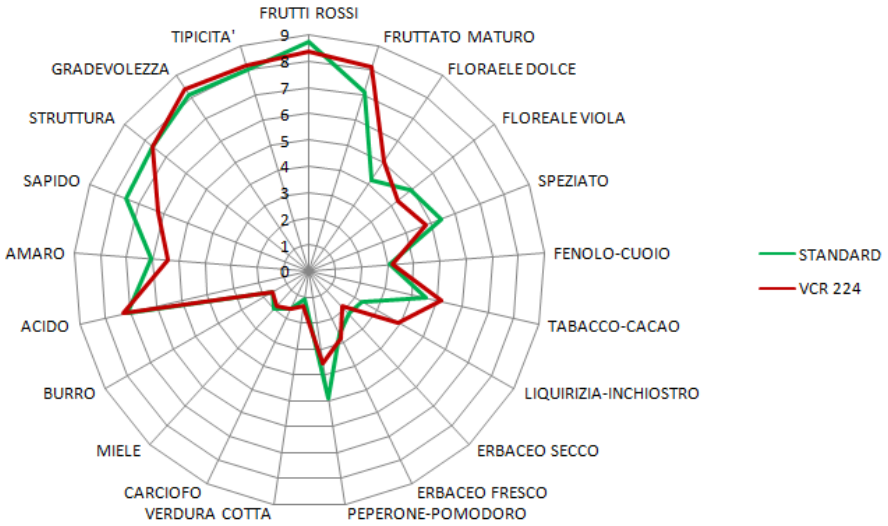
- Grappolo medio-grosso, piramidale, leggermente allungato, semi-compatto, munito di due o più ali sviluppate
- Acino medio-piccolo, sferoide a buccia consistente di colore blu-nero

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,00
Oidio	0,83

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	3,90
Numero grappoli/ceppo	13,8
Peso medio grappolo (g)	283
Peso medio acino (g)	2,08
Peso legno potatura (g/ceppo)	900
Indice di Ravaz	4,34

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,13
	pH	3,16
	Acidità totale (g/l)	6,13
	Ac. Tartarico (g/l)	4,94
	Ac. Malico (g/l)	2,96
VINO	Antociani totali (mg/l)	456 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.140 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino fruttato con sentori di prugna, mediamente speziato e sapido, di media struttura, da consumarsi giovane o da medio invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008