

TEMPRANILLO N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 19:10. CREA/SNCV ©2011-2026.



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
Invaiaura	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 CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,00
Oidio	0,83

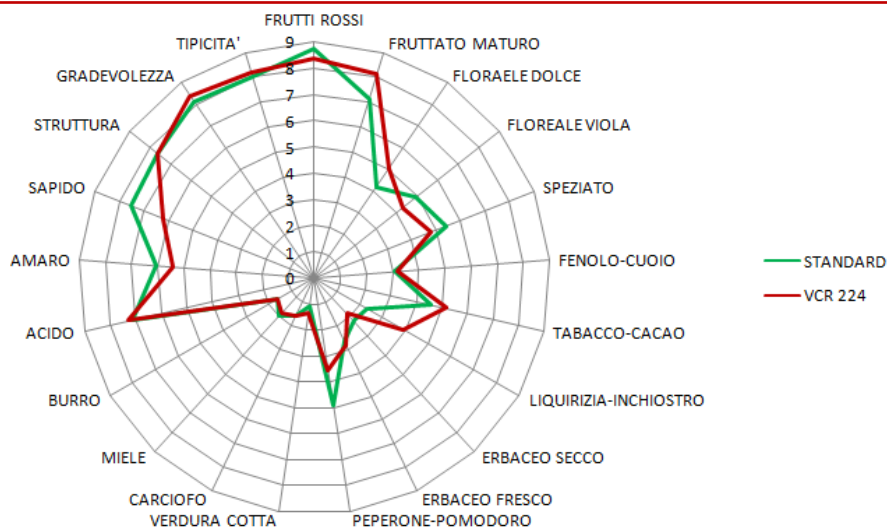
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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