Documento aggiornato al: 08/12/2025, 08:30. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO via Udine 39 33095 Rauscedo di S.Giorgio della Richinvelda (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 152 del 17-06-2020

#### **Origine**

Az. Agr. Tonini Edolo, Grosseto (GR)

# CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Az. Berti- Perugia (PG)

Forma di allevamento GUYOT con 10 gemme/pianta

Densità di impianto (ceppi/ha) 1 X 2,5 m; 4000 ceppi / ha

Periodo di osservazione 2013-2015

# CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo Medio cilindrico allungato, semispargolo.

**Acino** medio-piccolo sferoidale con buccia a maturazione di colore giallo con riflessi dorati

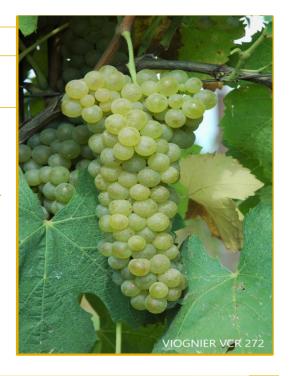
Vigoria media

Fertilità superiore alla media

Produttività Buona

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo cilindrico, allungato semispargolo.
- Acino sferoidale medio-piccolo g.1,61 di colore giallo con riflessi dorati ricco di pruina.



| FASE FENOLOGICA                   |                        | <b>EPOCA</b> |
|-----------------------------------|------------------------|--------------|
| Germogliamento I decade di Aprile |                        |              |
| Fioritura                         | I decade di Giugno     |              |
| Invaiatura                        | I decade di Agosto     |              |
| Maturazione                       | II decade di Settembre |              |

## SUSCETTIBILITA' MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite 96,91%

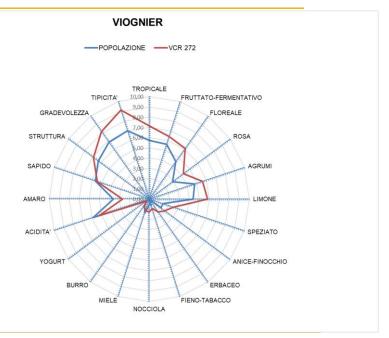
Oidio 98,26%

| CARATTERISTICHE               | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| PRODUTTIVE                    |       |
| Fertilità reale               | 1,82  |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 5,28  |
| Numero grappoli/ceppo         | 18,20 |
| Peso medio grappolo (g)       | 290   |
| Peso medio acino (g)          | 1,61  |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 743   |
| Indice di Ravaz               | 7,10  |

|       | PARAMETRI<br>ENOCHIMICI | CLONE |
|-------|-------------------------|-------|
|       | Zuccheri (° Brix)       | 21,8  |
| MOSTO | pН                      | 3,44  |
|       | Acidità totale (g/l)    | 5,66  |
|       | Ac. Tartarico (g/l)     | 5,51  |
|       | Ac. Malico (g/l)        | 1,87  |

### ANALISI SENSORIALE

Dati medi relativi alle commissioni di degustazioni svolte nel biennio 2015-2016



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dà un vino tipico, intenso, fresco, fine ed armonico. Spiccano i sentori fruttati, di pesca e albicocca, quelli dei fiori d'acacia e di limone, accompagnati da note speziate ed aromatiche, leggermente dolciastre. Gli ottimi livelli di acidità e sapidità ne aumentano la persistenza. Buona la struttura, si consiglia l'uso per ottenere vini giovani o di medio invecchiamento.