

GLERA LUNGA B.

Documento aggiornato al: 16/05/2024, 17:18. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 165 del 16/07/2002

Origine

Mor di Vittorio Veneto (TV)

I-VCR 40

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)	Piavon di Oderzo (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333	2667
Periodo di osservazione	1998-2000	1998-2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produzione leggermente inferiore

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, semicompatto
- ✿ Acino medio-piccolo, a buccia consistente, di colore giallo



Rauscedo

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
---	---------------------

Botrite	-
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	1,43
Produzione per ceppo (Kg)	3,53
Numero grappoli/ceppo	14,3
Peso medio grappolo (g)	247
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (*)</i>
--	-------------------------

MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,73
	pH	3,2
	Acidità totale (g/l)	7,53
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

(*) Dati medi del triennio 1997-1999

Piavon di Oderzo

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

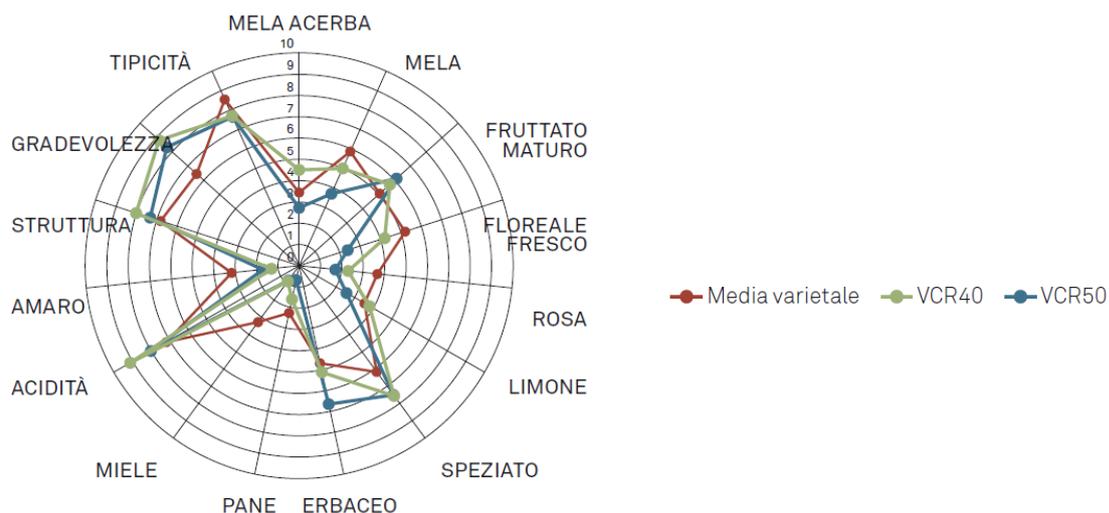
CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	5,55
Numero grappoli/ceppo	22,8
Peso medio grappolo (g)	243,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE (*) ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,00
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	7,60
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vini di ottima acidità fissa e buona alcolicità, con un quadro aromatico dove risultano prevalenti i sentori fruttato-speziati. Ottima la struttura.