

TINTILIA N.

Documento aggiornato al: 04/04/2025, 19:38. CREA/SNCV ©2011-2025.

I-VCR 134



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 133 del 11/06/2018

Origine

Az. F. Pilla-Ferrazzano (CB)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. F. Pilla-Contrada S. Andrea, Ferrazzano (CB).
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot (11 gemme/pianta); Kober 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1 x 3 m.; 3333 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2011-2013

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Leggermente superiore alla media varietale
✓ Produttività	Superiore alla media varietale

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	I decade di Agosto
Vendemmia	I decade di Ottobre

IL GRAPPOLO

Grappolo medio-grande, piramidale, semispargolo, alato.

Acino sferoide, di peso leggermente superiore alla media, con buccia spessa, nero-blu, ricoperta da abbondante pruina.



TINTILIA N. VCF 134

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)**CLONE (*)**

Botrite

0,50

Oidio

1,00

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE (*)

Fertilità reale 1,58

Fertilità basale 1,72

Fertilità potenziale 1,72

Produzione per ceppo (Kg) 2,32

Peso medio grappolo (g) 132

Peso medio acino (g) 1,35

Peso legno potatura (g/ceppo) 550

Indice di Ravaz 4,21

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**MOSTO (*)**

Zuccheri (°Babo) 21,93

pH 3,62

Acidità totale (g/l) 5,63

Antociani totali (mg/l) 607

Ac. Tartarico (g/l) 4,58

Ac. Malico (g/l) 1,97

VINO ()**

Grado alcolico (% vol.) 13,90

Acidità totale (g/l) 5,59

pH 3,80

Estratto netto (g/l) 29,90

Flavonoidi (mg/l) 1797

Antociani totali (mg/l) 678

Polifenoli totali (mg/l) 2492

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino è di color rosso rubino profondo con riflessi violacei. Si percepiscono le note speziate e floreali che bilanciano l'intenso aroma di frutti rossi e frutta matura rendendolo molto armonico ed equilibrato. In bocca è caldo, sapido con tannini morbidi ed eleganti che gli conferiscono una buona versatilità, per produrre sia vini di pronta beva che vini più complessi in grado di sostenere brevi periodi di invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione

(**) Dati medi relativi al biennio 2012/2013

TINTILIA VCR 134 / TINTILIA POPOLAZIONE