Documento aggiornato al: 09/11/2025, 11:56. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### 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

Forma di allevamento e Portinnesto

Sesto e Densità di impianto

Periodo di osservazione

Az. F. Pilla-Contrada S. Andrea, Ferrazzano (CB).

Guyot (11 gemme/pianta); Kober 5BB VCR 102.

1 x 3 m.; 3333 ceppi/ha.

2011-2013

#### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Leggermente superiore alla media varietale

✓ Produttività Superiore alla media varietale

FASE FENOLOGICA	<b>E</b> POCA	
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.



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
	рН	3,62
	Acidità totale (g/l)	5,63
	Antociani totali (mg/l)	607
M	Ac. Tartarico (g/l)	4,58
	Ac. Malico (g/l)	1,97
VINO (**)	Grado alcolico (%vol.)	13,90
	Acidità totale (g/l)	5,59
	рН	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



