

Documento aggiornato al: 22/12/2025, 00:17. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosututore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 106 del 07.05.2022

Origine: Menfi (AG)

I-VCR 494

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

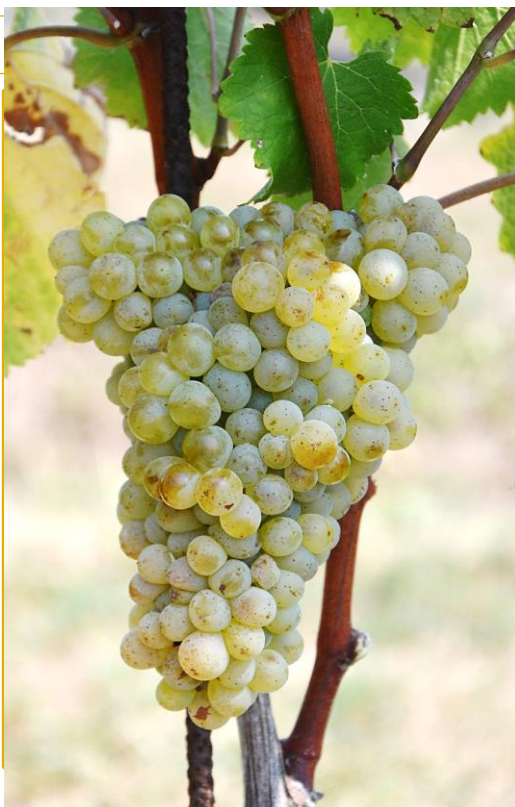
Ubicazione	Campomarino (CB)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2015-2017

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: media
- ✓ Produttività: inferiore alla media

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo: medio-piccolo, piramidale e compatto
- 🍇 Acino: piccolo, di forma ellissoide, con buccia fine di colore giallo con leggere sfumature verdognole



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,88
Oidio	0,86

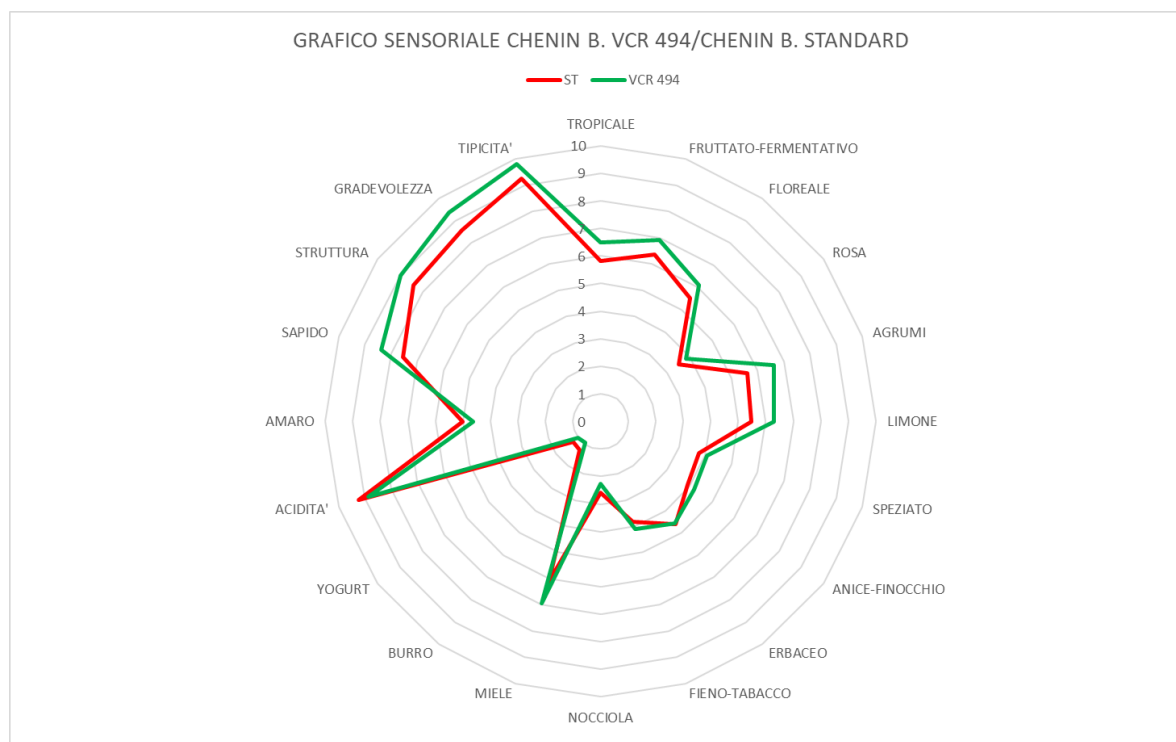
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	3,78
Numero grappoli/ceppo	12,7
Peso medio grappolo (g)	298,1
Peso medio acino (g)	1,70
Peso legno potatura (g/ceppo)	823
Indice di Ravaz	4,6

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	21,9
	pH	3,1
	Acidità totale (g/l)	6,94
	Ac. Tartarico (g/l)	3,98
	Ac. Malico (g/l)	2,16

* Dati medi relativi alle 3 annate 2015-17

ANALISI SENSORIALE

Il biotipo selezionato dà un vino di colore giallo paglierino, con un grado alcolico superiore alla media; le note predominanti sono quelle della mela matura, dei fiori d'arancio, degli agrumi, ma sono presenti anche piacevoli sentori di fieno e di miele. Il bouquet aromatico si ritrova fedelmente in bocca, elegante e persistente; il vino possiede struttura e sapidità superiori allo standard varietale.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il biotipo risulta idoneo alla produzione di vini fermi, sia secchi che dolci, dotati di un buon potenziale d'invecchiamento; è inoltre adatto alla produzione di vini bottrizzati.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

I risultati migliori si ottengono in areali caratterizzati da temperature fresche ma al contempo miti e da terreni scistoso-calcarei ricchi in componente minerale.