

ROSSONE N.

Documento aggiornato al: 15/05/2024, 13:14. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

Montevarchi (AR)

I-VCR 63

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Arezzo
Forma di allevamento	Controspalliera con potature a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2002-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità più che media
- ✓ Produzione medio-buona

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, semicompatto, munito di corte ali
- ✿ Acino medio a buccia consistente ed uniformemente colorata



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,50
Oidio	0,83

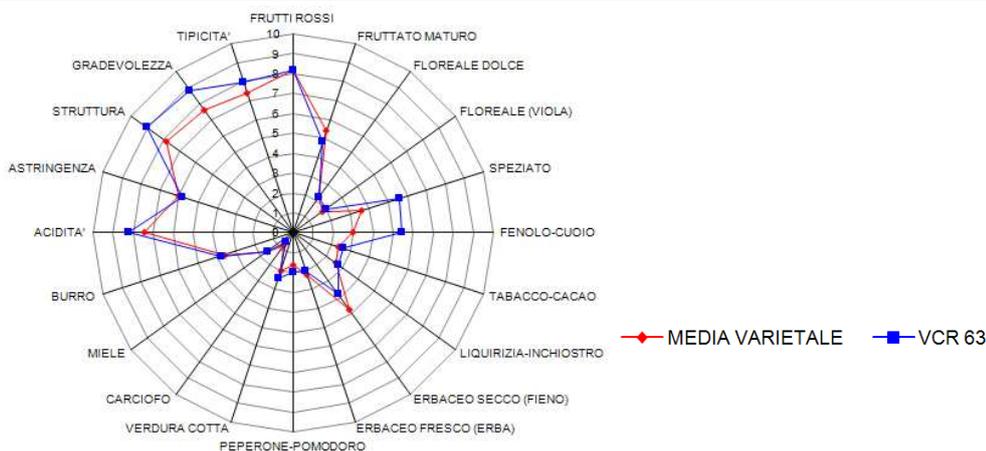
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,57
Produzione per ceppo (Kg)	5,13
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	327
Peso medio acino (g)	2,18
Peso legno potatura (g/ceppo)	1100
Indice di Ravaz	4,66

**PARAMETRI
ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,10
	pH	3,40
	Acidità totale (g/l)	7,40
	Ac. Tartarico (g/l)	4,28 (*)
	Ac. Malico (g/l)	2,58 (*)
VINO	Antociani totali (mg/l)	750 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1800 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino scarico, leggermente fruttato, di sapore acidulo leggermente tannico. Vitigno che poco si adatta ad essere vinificato in purezza.

(*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003