

# ALBARINO B.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 07:18. CREA/SNCV ©2011-2024.



## **Cosuitore**

Vivai Cooperativi di Rauscedo  
Via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di San Giorgio della  
Richinvelda.

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 132 del 07/06/2019

## **Origine**

Casal De Valinas – VALINAS - PONTEVEDRA GALIZIA -  
SPAGNA

I-VCR 34

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Centro Sperimentale-Vivai Cooperativi Rauscedo-Rauscedo (PN)
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 9 gemme/pianta; KOBER 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1 x 3 m; 3333 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2015/2017

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

✓ Vigoria	Media
✓ Fertilità	Superiore alla media varietale
✓ Produttività	Superiore alla media varietale

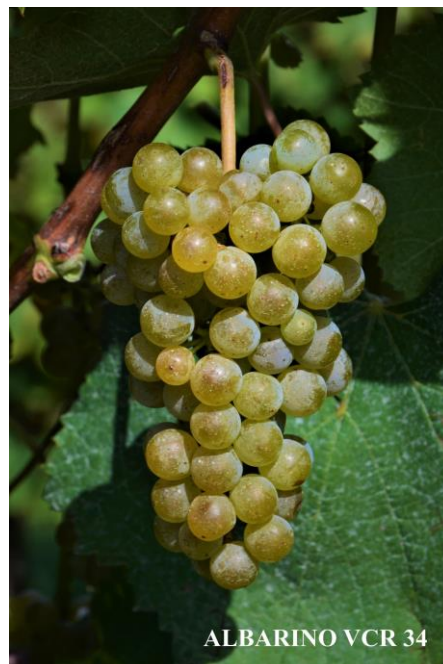
## **FASE FENOLOGICA**

## **EPOCA**

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiaura	III decade di Luglio
Maturazione	I-II decade di Settembre

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, leggermente allungato, semi-compatto.
- ✿ Acino è medio-grande a forma sferoidale, con buccia spessa e pruinosa, a maturazione si presenta di colore giallo con riflessi dorati.



ALBARINO VCR 34

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE (**)</i>
Botrite	97,00
Oidio	97,57

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE (**)</i>
Fertilità basale	1,77
Fertilità reale media	1,90
Fertilità potenziale	2,57
Produzione per ceppo (Kg)	3,00
Peso medio grappolo (g)	152
Peso medio acino (g)	1,70
Peso legno potatura (g/ceppo)	726
Indice di Ravaz	3,58

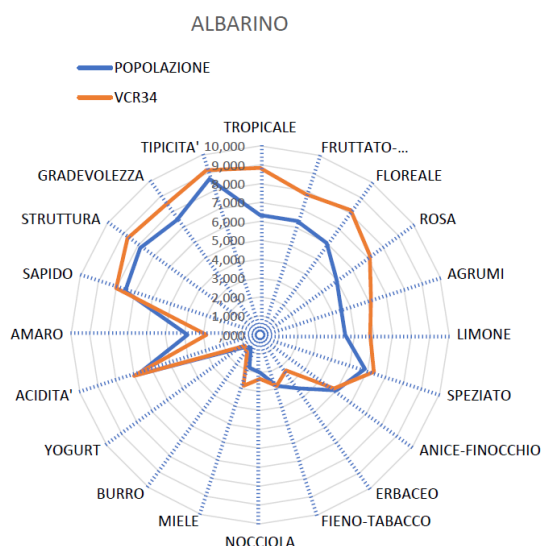
<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (*)</i>
Grado alcolico	12,95
pH	3,43
Acidità totale (g/l)	5,54
Estratto netto (g/l)	19,40
Ac. Tartarico (g/l)	2,06
Ac. Malico (g/l)	2,275

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (**)</i>
Zuccheri (°Babo)	19,25
pH	3,29
Acidità totale (g/l)	6,35
Ac. Tartarico (g/l)	4,11
Ac. Malico (g/l)	2,49

## *ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA*

Buono l'accumulo di zuccheri nel mosto come pure l'acidità totale.

Da questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso predominano i sentori floreali di fiori bianchi ed erbe aromatiche che richiamano la mentuccia selvatica. In bocca si denota la buona struttura e la sapidità con una buona freschezza, lunghe e persistenti sono le sensazioni mentolate che con l'invecchiamento possono richiamare le sensazioni dei giovani Riesling. Si consiglia l'uso per vini tranquilli di medio o prolungato invecchiamento anche con l'uso di varie tipologie di legno. Valutazione nel biennio 2017/2018.



(\*) Dati medi relativi al biennio 2016/2017 (\*\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2015/2017