



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine

Perná, Repubblica Ceca - Moravia

I-VCR 197

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2009-2011

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità ottima, compresa quella basale
- ✓ Produzione abbondante e costante
- ✓ Poco sensibile a botrite e marciumi

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, semispargolo con due corte ali
- ✿ Acino medio, sferoide, con buccia pruinosa e consistente, di colore grigio-aranciato con riflessi rosati; polpa carnosa, di sapore aromatico intenso



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,50
Oidio	0,50

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

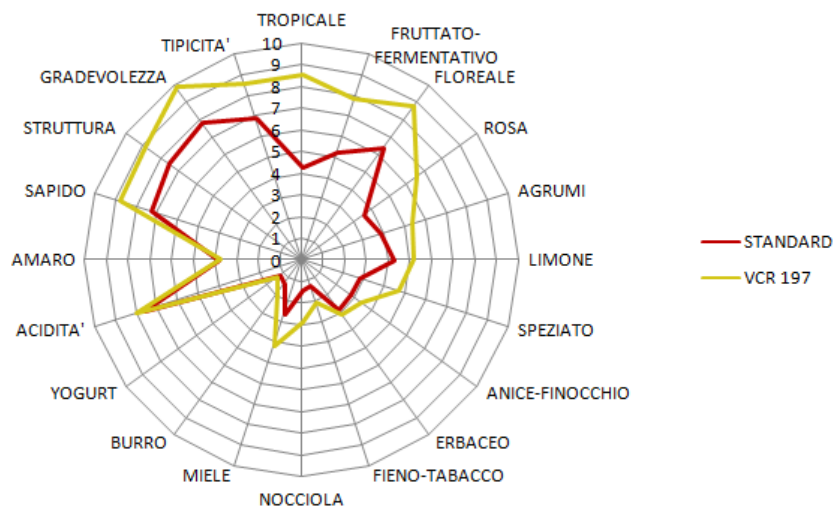
Fertilità reale	2,11
Produzione per ceppo (Kg)	3,39
Numero grappoli/ceppo	21
Peso medio grappolo (g)	161
Peso medio acino (g)	1,62
Peso legno potatura (g/ceppo)	760
Indice di Ravaz	4,46

PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI

MOSTO

Zuccheri (Babo)	19,57
pH	3,32
Acidità totale (g/l)	7,00
Ac. Tartarico (g/l)	6,37
Ac. Malico (g/l)	2,85

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino strutturato e complesso, dal sapore marcatamente aromatico, con evidenti note agrumate e floreali, soprattutto di rosa, che ricordano il Traminer. Al palato è sapido, equilibrato e persistente. La spiccata acidità conferisce una piacevole freschezza che esalta le caratteristiche aromatiche varietali. Biotipo ad alto potenziale enologico, versatile, può essere utilizzato anche per la produzione di vini da dessert.