



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 256 del 02/11/2017

Origine

Az. Agr. Giuliano-Rutigliano (BA)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|-----------------------------|--|
| Ubicazione | Az. Agr. Degno Pasquale – Trinitapoli (FG) |
| Forma di allevamento | Tendone con 24 gemme/pianta |
| Portinnesto | Kober 5BB VCR 102 |
| Sesto e Densità di impianto | 3 x 3 m; 1111 ceppi/ha. |
| Periodo di osservazione | 2011-2013 |
| Testimone di riferimento | |

IL GRAPPOLO

GRAPPOLO: medio-grande, cilindrico, allungato, caratterizzato dalla presenza di ali medie, semispargolo, con colorazione abbastanza uniforme.

ACINO: grosso, sferoidale, di pezzatura uniforme; buccia mediamente spessa, di colore rosso scuro violaceo, molto uniforme, aromaticità bassa; polpa mediamente colorata, consistente e soda, succosa, di sapore neutro, molto zuccherina con una buona acidità che ne esalta l'equilibrio gustativo. Mediamente profumato. Distacco del pedicello abbastanza resistente e integro. Abbastanza croccante.

VINACCIOLI: sono meno percepibili. All'analisi gustativa i tannini della buccia e dei vinaccioli risultano morbidi e gradevoli.



CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

| | |
|----------------|-------------------|
| ✓ Vigoria | Ottima |
| ✓ Fertilità | -- |
| ✓ Produttività | Ottima e costante |

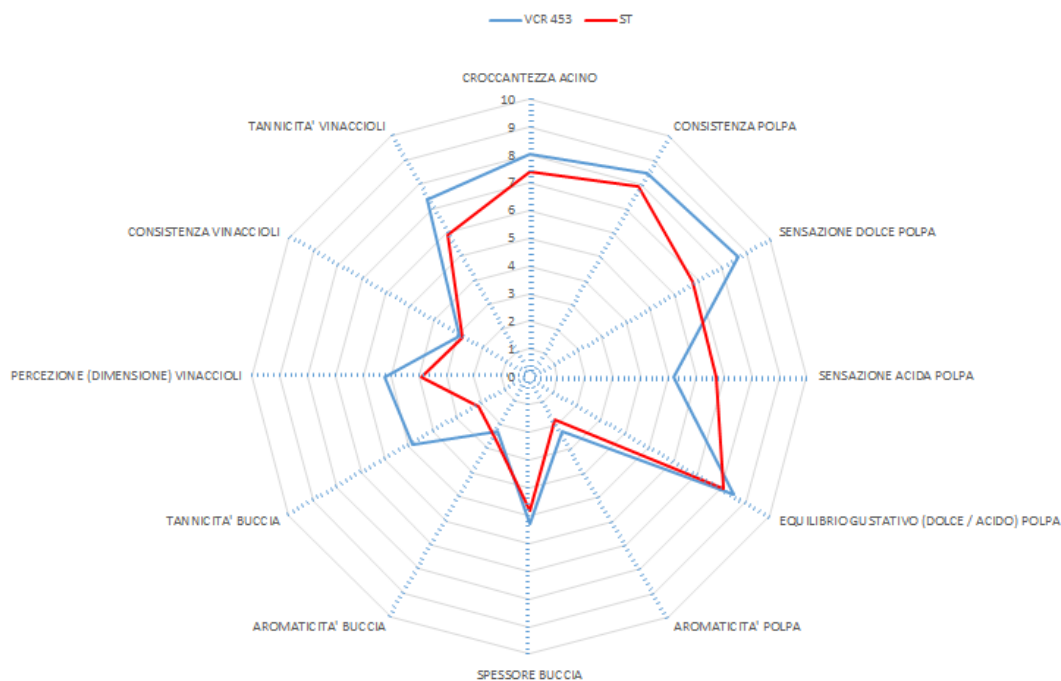
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|----------------------|
| Germogliamento | I decade di Aprile |
| Fioritura | III decade di Maggio |
| Invaiaura | III decade di Luglio |
| Raccolta | II decade di Agosto |

PARAMETRI PRODUTTIVI E CLONE AGRONOMICI

| | <i>CLONE (*)</i> |
|-------------------------------|-------------------------|
| Fertilità reale media | 1,21 |
| Fertilità potenziale | 1,26 |
| Fertilità basale | 1,11 |
| Produzione (Kg/ceppo) | 19,84 |
| N° grappoli/ceppo | |
| Peso medio grappolo (g) | 687 |
| Peso medio acino (g) | 9,25 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 3000 |
| Indice di Ravaz | 6,61 |

PARAMETRI ANALITICI E CLONE TECNOLOGICI DELL'ACINO

| | <i>CLONE (*)</i> |
|------------------------------------|-------------------------|
| Zuccheri (°Babo) | 15,13 |
| pH | 3,57 |
| Acidità totale (g/l, ac tartarico) | 5 |
| Antociani totali (mg/l) | 427 |
| Ac tartarico (g/l) | 4,7 |
| Ac. Malico (g/l) | 2,48 |



SENSIBILITÀ AGLI AGENTI BIOTICI ED ABIOTICI

Suscettibilità all'Oidio 1,33%

Suscettibilità alla Botrite 1,50%

UTILIZZAZIONE

Per il consumo fresco.

Adatto al trasporto per la sua notevole conservabilità e resistenza alle sollecitazioni.