VICTORIA B.

Documento aggiornato al: 11/11/2026, 01:10. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 256 del 02/11/2017

Origine
Az. Lamanna, Polignano a Mare (BA)

I-VCR 449

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	2010-2012
Testimone di riferimento	

IL GRAPPOLO

Il grappolo è medio-grande, di forma piramidale, allungato, alato, tendenzialmente spargolo, uniforme ed a ridotta acinellatura.

ACINO: medio-grande, ovoide, con buccia di colore verde-giallo. Polpa consistente e croccante, di sapore neutro, zuccherina, di media acidità, con buon equilibrio dolce/acido. Buona la resistenza ai marciumi. Il pedicello si distacca in modo integro con alta resistenza. Elevato il contenuto zuccherino a maturazione.

VINACCIOLI: Dimensioni medie, relativamente duri e tannicità quasi nulla.



CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE	
✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Buona
✓ Produttività	Ottima e costante

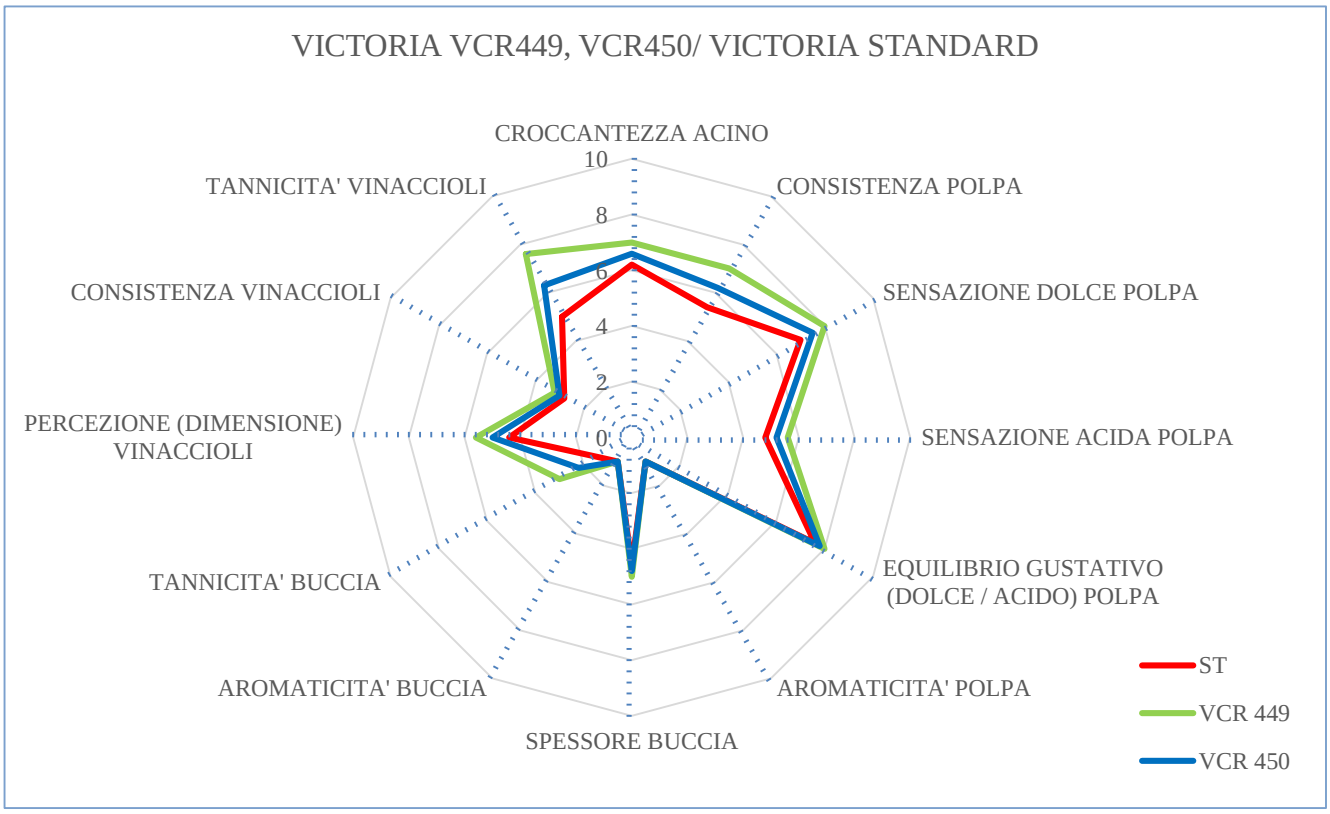
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	II decade di Maggio
Invaiatura	I decade di Luglio
Vendemmia (**)	I decade di Agosto

PARAMETRI PRODUTTIVI E AGRONOMICI	CLONE (*)
Fertilità reale	1,45
Fertilità basale	1,4
Fertilità potenziale	2,24
Produzione (Kg/ceppo)	19,42
Peso medio grappolo (g)	557
Peso medio acino (g)	9,5
Peso legno potatura (g/ceppo)	2950
Indice di Ravaz	6,58

PARAMETRI ANALITICI E TECNOLOGICI DELL'ACINO	CLONE (*)
Zuccheri (°Babo)	15,56
pH	3,65
Acidità totale (g/l in ac. tartarico)	4,5
Acido tartarico (g/l)	4,22
Acido malico (g/l)	1,15

SUSCETTIBILITÀ AGLI AGENTI BIOTICI IN % (*)

Oidio – 1,17
Botrite – 0,83



UTILIZZAZIONE

Per il consumo allo stato fresco

(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2010-2012 (**) Dati medi relativi al biennio 2010/2011