



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)

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 grande, di forma cilindrico-piramidale, allungato, alato, omogeneo.

ACINO: grande, ovoide, con buccia di colore giallo-verde. Polpa consistente, croccante, di sapore neutro, zuccherina, di buona acidità, con ottimo equilibrio dolce/acido. Il pedicello si distacca in modo integro ed è abbastanza resistente

Presenta un gradevole equilibrio tra buccia e polpa e l'acinellatura rimane nella media.

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



CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Buona
✓ Produttività	Elevata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	II decade di Maggio
Invaiaura	I decade di Luglio
Vendemmia (**)	I decade di Agosto

PARAMETRI PRODUTTIVI E AGRONOMICI

<i>PARAMETRI PRODUTTIVI</i>	<i>CLONE (*)</i>
Fertilità reale media	1,39
Fertilità basale	1,42
Fertilità potenziale	1,84
Produzione (Kg/ceppo)	19,29
Peso medio grappolo (g)	577
Peso medio acino (g)	8,8
Peso legno potatura (g/ceppo)	2900
Indice di Ravaz	6,65

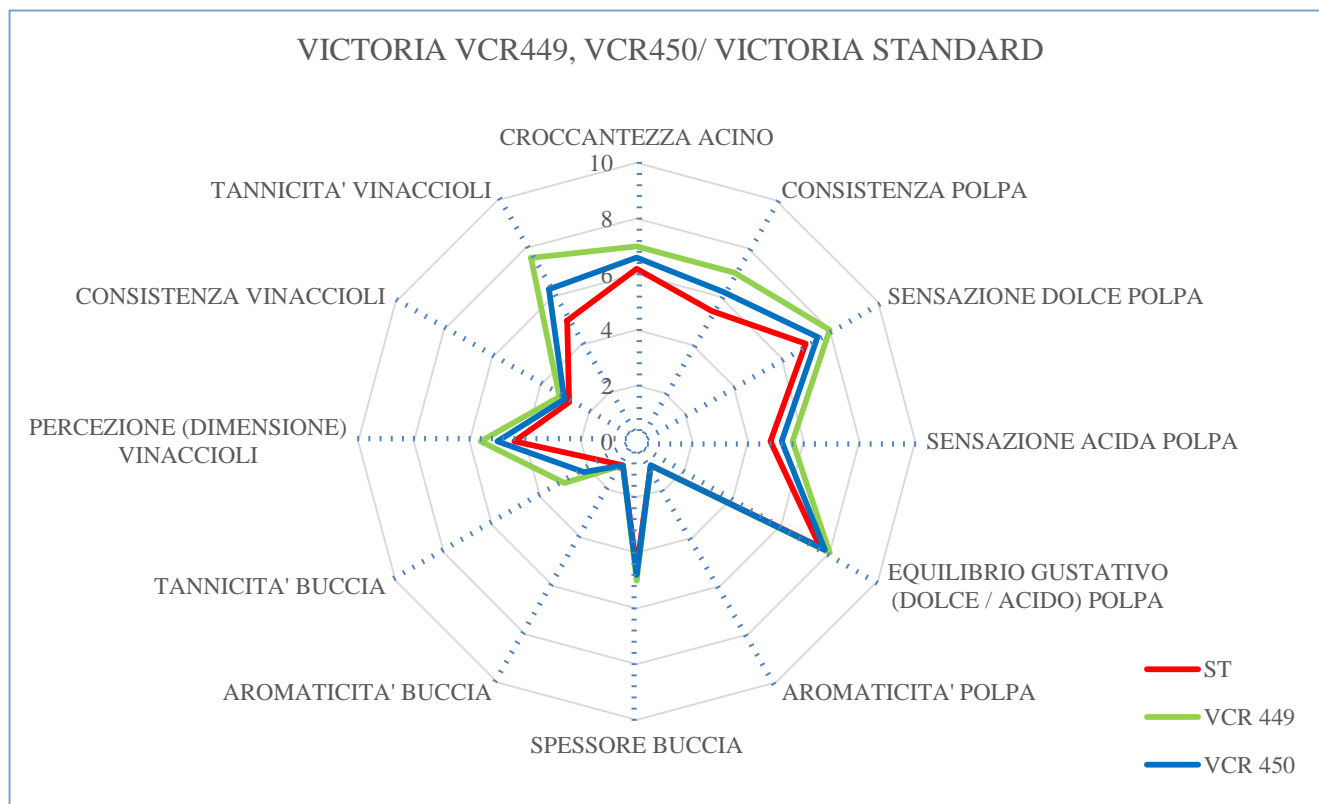
PARAMETRI ANALITICI E TECNOLOGICI DELL'ACINO

<i>PARAMETRI ANALITICI E TECNOLOGICI DELL'ACINO</i>	<i>CLONE (*)</i>
Zuccheri (°Babo)	14,7
pH	3,54
Acidità totale (g/l in ac. tartarico)	4,7
Acido tartarico (g/l)	4,21
Acido malico (g/l)	1,31

SUSCETTIBILITÀ AGLI AGENTI BIOTICI IN % (*)

Oidio – 1,17

Botrite – 1,00



UTILIZZAZIONE

Per il consumo allo stato fresco

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