CRIMSON SEEDLESS RS.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 20:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore:
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n.170 del 22-7-2023

Origine: Massafra (TA)

I-VCR 390

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Contrada Conocchiella Palagiano (TA)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Sesto e Densità di impianto	2,5 m x 2,5 m– (≈ 1600 ceppi/ha)
Periodo di osservazione	2017-2019
Testimone di riferimento	Popolazione di Crimson seedless

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo**: dimensioni elevate
- ✓ **Acino:** superiore allo standard, colorazione uniforme (rosa-violaceo)
- ✓ **Vigoria** : buona
- ✓ **Fertilità**: media
- ✓ **Produttività**: elevata



IL GRAPPOLO

GRAPPOLO: piramidale, di dimensioni e peso elevati, poco compatto

- ***ACINO:*** dimensioni superiori allo standard, tronco-ovoide, buccia di colore rosa-violaceo, uniforme; pedicello medio, presenta buona resistenza allo spedicellamento. Polpa croccante e molto carnosa; grado zuccherino in linea con la popolazione di riferimento, mantiene un buon equilibrio con la componente acidica, risultando di sapore gradevole.
- ***VINACCIOLI:*** residui rudimentali dei vinaccioli non percettibili durante la masticazione

Fase Fenologica	*Epoca*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

Parametri Produttivi e Agronomici	*Clone*
Fertilità reale	0,90
Produzione (Kg/ceppo)	17,51
N° grappoli/ceppo	28
Peso medio grappolo (g)	651
Peso medio acino (g)	5,65
Peso legno potatura (g/ceppo)	3100
Indice di Ravaz	5,5

Parametri Analitici e Tecnologici dell'Acino	*Clone*
Zuccheri (°Brix)	17,56
pH	3,34
Acidità totale (g/l)	5,01
Grado di spedicellamento (gr)	699
Forza di schiacciamento (gr/cm²)	1795

Tecniche colturali e Adattamento a condizioni Pedo-ambientali

Predilige areali pedo-climatici miti, con estati calde e asciutte, e terreni magri; temperature eccessivamente alte possono portare a una colorazione dell'acino disomogenea. Risultano ideali sistemi di allevamento a potatura lunga;

Resistenze e/o sensibilità agli agenti biotici ed abiotici

Nel clone la minor compattezza del grappolo agevola le fasi di incassettamento e trasporto.

Utilizzazione: per consumo fresco

Il biotipo scelto mostra produzione elevata e fertilità in linea con la popolazione di riferimento; ha un grappolo piramidale, di dimensioni e peso elevati, poco compatto così da facilitare le operazioni di manipolazione e incassettamento. L'acino ha dimensioni superiori allo standard, è tronco-ovoide, con buccia di colore rosa-violaceo, uniforme; il pedicello è medio e presenta buona resistenza allo spedicellamento. La polpa è croccante e risulta molto carnosa; il grado zuccherino presenta valori in linea con la popolazione di riferimento e mantiene un buon equilibrio con la componente acidica, risultando così di sapore gradevole. Nel biotipo le elevate dimensioni dell'acino unite al carattere apireno tipico della varietà, lo rendono idoneo al consumo fresco e particolarmente adatto a soddisfare le attuali esigenze nel mercato delle uve da tavola; inoltre, la minor compattezza del grappolo agevola le fasi di incassettamento e trasporto del prodotto.