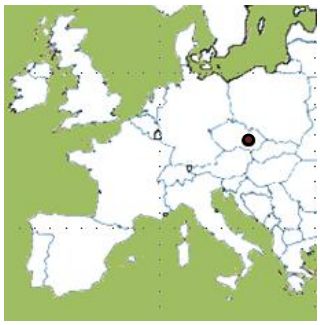
ANDRÉ N.

Documento aggiornato al: 14/11/2026, 14:46. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine
Rep. Ceca - Moravia

I-VCR 240

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	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓**Grappolo** di dimensioni leggermente inferiori
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività buona
- ✓ Buona-ottima dotazione di antociani

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,33
Oidio	1,00

IL GRAPPOLO

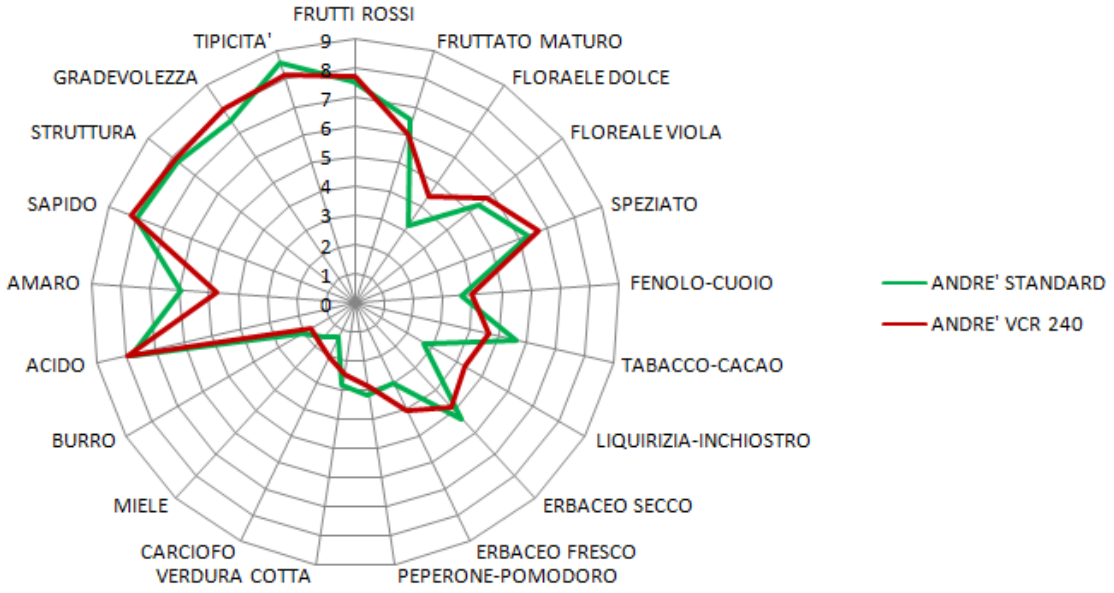
- Grappolo piramidale, compatto, con due o più ali evidenti
- Acino medio



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,79
Produzione per ceppo (Kg)	3,95
Numero grappoli/ceppo	17,9
Peso medio grappolo (g)	221
Peso medio acino (g)	1,66
Peso legno potatura (g/ceppo)	780
Indice di Ravaz	5,06

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,0
	pH	3,09
	Acidità totale (g/l)	7,40
	Ac. Tartarico (g/l)	6,67
	Ac. Malico (g/l)	1,23
VINO	Antociani totali (mg/l)	519 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.830 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con leggere sfumature granate; al naso richiama i frutti rossi con particolare riguardo verso le more, leggermente speziato, di media struttura con tannini morbidi e vellutati, adatto a consumarsi giovane o per medio invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006