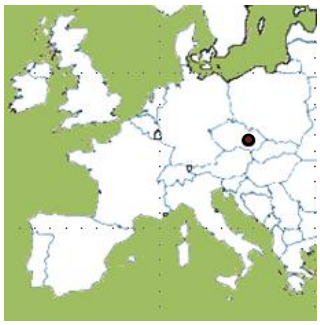
ANDRÉ N.

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. 241 del 14/10/2013

Origine
Moravia - Repubblica Ceca

I-VCR 306

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	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media o inferiore
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produttività buona
- ✓ Buono-ottimo il contenuto di antociani

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



IL GRAPPOLO

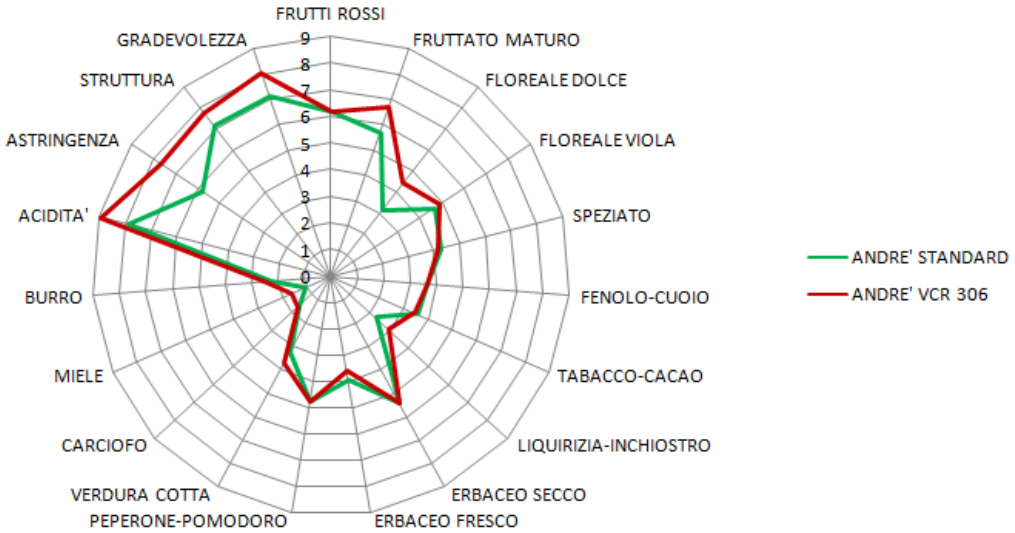
- Grappolo medio-piccolo, semicompatto, piramidale munito di ali abbastanza evidenti
- Acino medio, leggermente ellissoide; buccia consistente e fortemente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,17
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,69
Produzione per ceppo (Kg)	3,55
Numero grappoli/ceppo	16,9
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	500
Indice di Ravaz	7,10

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,80
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,11
	Ac. Tartarico (g/l)	5,28
	Ac. Malico (g/l)	2,05
VINO	Antociani totali (mg/l)	405 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.395 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; dai profumi fruttati di ciliegia e lampone, con sentori speziati. In bocca predomina il gusto di fenolo e di tabacco, ottima l'armonia tra acidità e struttura, di buon corpo; nel retrogusto l'alta percentuale delle pirazine richiama il sapore del peperone verde.