ALEXANDROULI N.

Documento aggiornato al: 15/11/2026, 12:55. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 279 del 30/11/2018

Origine
Collezione Ampelografica del DISAA, presso Az. Riccagioia SCPA, Torrazza Coste (PV).

I-VCR40

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Librandi Antonio Cataldo & Nicodemo, loc. Rocca di Neto, Cirò Marina (KR).
Forma di allevamento e Portinnesto	Cordone speronato (con 10 gemme/pianta); Kober 5BB VCR 102
Densità e Sesto di impianto	5000 (ceppi/ha); 1 x 2 m.
Periodo di osservazione	2011-2013

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Buona
✓ Produttività	Contenuta ma omogenea e costante

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale allungato, tendenzialmente spargolo, con un'ala sviluppata
- Acino medio-grosso, leggermente ovoide, (da non confondersi con il Mujuretuli ad acino spiccatamente ovoide) a buccia consistente, di colore blu-nero intenso, pruinosa



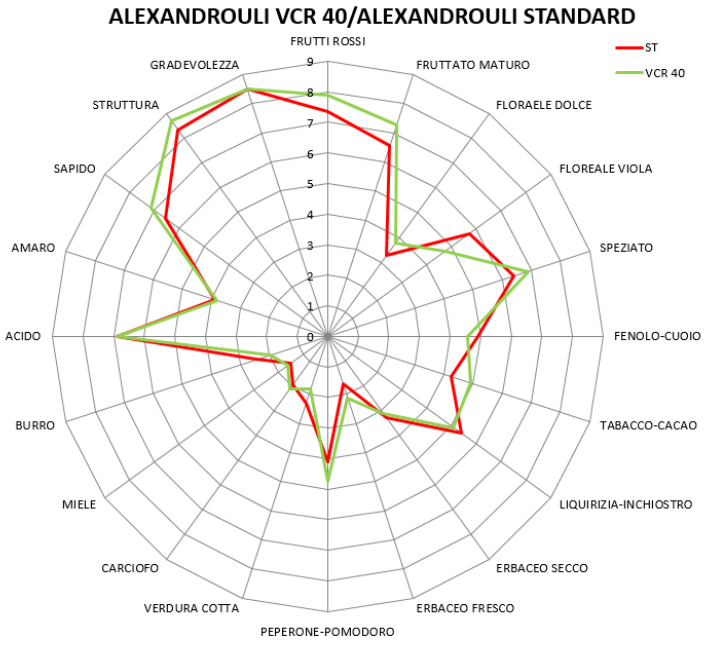
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (*)
Botrite	0,83
Oidio	0,67

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità basale	1,72
Fertilità reale	1,76
Fertilità potenziale	1,94
Produzione per ceppo (Kg)	2,22
Peso medio grappolo (g)	126
Peso medio acino (g)	1,52
Peso legno potatura (g/ceppo)	558
Indice di Ravaz	3,98

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Babo)	20,9
	pH	3,53
	Acidità totale (g/l)	6,4
	Antociani totali (mg/l)	504
	Polifenoli totali (mg/l)	2063
	Ac. Tartarico (g/l)	4,98
	Ac. Malico (g/l)	2,64
VINO (**)	Grado alcolico (% vol.)	14,08
	Acidità totale (g/l)	4,71
	pH	3,71
	Estratto netto (g/l)	33,2
	Flavonoidi (g/l)	2145
	Ac. Tartarico (g/l)	1,85
	Ac. Malico (g/l)	0,34
	Antociani totali (mg/l)	741
	Polifenoli totali (mg/l)	2942

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Si ottiene un vino di colore rosso rubino profondo, con profumi intensi di confettura che evolvono verso la prugna matura, e piacevoli note speziate (timo, origano). Evidenti sentori di cacao accompagnano la sensazione retronasale, che viene amplificata dall'elevata dotazione alcolica tipica della varietà. In bocca è caldo, morbido e persistente, di buona sapidità ed equilibrata acidità. Può essere consumato giovane, nella versione secca o semi-dolce, in purezza o in uvaggio con Mujuretuli con cui spesso viene assemblato per produrre il noto vino Khvanchkara; si presta anche al breve invecchiamento



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione (**) Dati medi relativi al biennio 2012/2013