MTSVANE KAKHURI B.

Documento aggiornato al: 15/11/2026, 00:39. 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-VCR64

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 VCR102
Densità e Sesto di impianto	5000 ceppi/ha; 1 x 2 m.
Periodo di osservazione	2011-2013

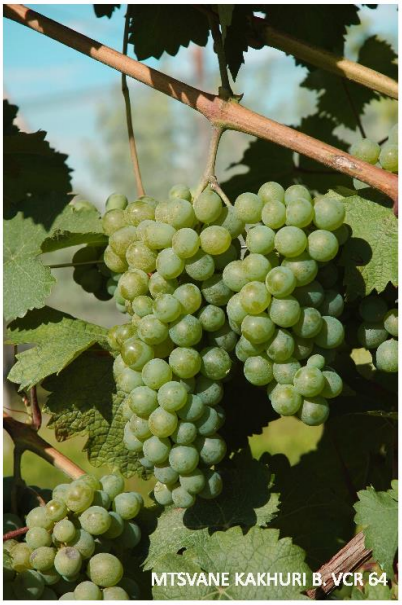
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Contenuta (vegetazione e portamento assurgente)
✓ Fertilità	Leggermente superiore alla media varietale.
✓ Produttività	Leggermente superiore alla media varietale.

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, piramidale, semispargolo, spesso con un'ala molto sviluppata.
- Acino nella media della popolazione, ovoide, a buccia spessa di colore giallo con riflessi verdognoli e ombelico evidente; polpa succosa con lieve sapore aromatico, tipico.



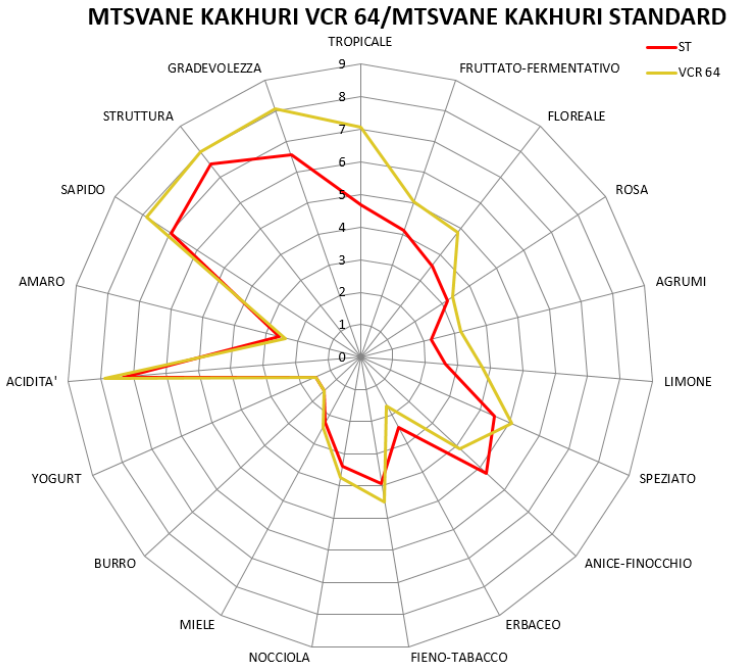
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (*)
Botrite	0,67
Oidio	1,83

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE(*)
Fertilità basale	1,02
Fertilità reale	1,23
Fertilità potenziale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	2,16
Peso medio grappolo (g)	177
Peso medio acino (g)	1,71
Peso legno potatura (g/ceppo)	530
Indice di Ravaz	4,08

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Babo)	20,49
	pH	3,48
	Acidità totale (g/l)	5,8
	Ac. Tartarico (g/l)	6,73
	Ac. Malico (g/l)	1,49
VINO (**)	Grado alcool (% vol)	13,64
	Acidità totale (g/l)	5,05
	pH	3,48
	Estratto netto (g/l)	20,85
	Acido Tartarico (g/l)	1,60
	Acido Malico (g/l)	1,1

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Il vino è giallo dorato, fresco, armonico, abbastanza ampio, caratterizzato da sentori fruttati di mela matura, albicocca, agrumi e sensazioni balsamiche di erbe aromatiche e mentuccia. In bocca è strutturato con una piacevole nota acidula che ne esalta la sapidità. E' adatto alla produzione di vini giovani, di pronta beva, spesso in assemblaggio con il Rkatsiteli, ma anche di vini più complessi che richiedono un breve invecchiamento. Nella zona di origine viene apprezzato e comunemente prodotto in versione dolce.



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