

# TINTORIA N.

Documento aggiornato al: 20/04/2026, 14:02. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 133 del 11/06/2018

## Origine

Comune di Faedis

I-VCR 420

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Sperimentale, Vivai Cooperativi di Rauscedo (PN)
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot (10 gemme/pianta); Kober 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1 x 3 m.; 3333 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2009-2011

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Media
✓ Fertilità	Superiore alla media varietale
✓ Produttività	Buona e costante

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	III decade di Luglio
Vendemmia	II decade di Settembre

## IL GRAPPOLO

Grappolo di dimensioni medio-piccolo, ha forma piramidale, allungato, semi-compatto, spesso dotato di una o due ali sviluppate.

Acino è medio, rotondeggiante, con buccia pruinosa, piuttosto spessa, a polpa consistente, di colore blu ad aroma fruttato.



TINTORIA VCR 420

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)****CLONE (\*)**

Botrite

0,67

Oidio

0,85

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE (\*)**

Fertilità reale 1,32

Fertilità basale 1,20

Fertilità potenziale 1,81

Produzione per ceppo (Kg) 2,44

Peso medio grappolo (g) 185

Peso medio acino (g) 2,59

Peso legno potatura (g/ceppo) 742

Indice di Ravaz 3,29

**PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE****MOSTO (\*)**

Zuccheri (°Babo) 19,11

pH 3,22

Acidità totale (g/l) 7,23

Antociani totali (mg/l) 1079

Ac. Tartarico (g/l) 5,77

Ac. Malico (g/l) 2,45

**VINO (\*\*)**

Grado alcolico (% vol.) 13,84

Acidità totale (g/l) 5,18

pH 3,42

Estratto netto (g/l) 30,04

Flavonoidi (mg/l) 3055

Antociani totali (mg/l) 1148

Polifenoli totali (mg/l) 4521,5

**ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Si ottengono vini di colore viola intenso, con intensi profumi floreali freschi, accompagnati da leggeri sentori di frutti di bosco, speziati. In bocca si denota un buon equilibrio gustativo, minerale e persistente, di buon corpo. Viene comunemente utilizzato come vino da taglio migliorativo per apportare sostanza colorante e struttura, da sottolineare la qualità degli antociani presenti che risultano essere molto stabili e quindi in grado di dare longevità ai vini.

(\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione

(\*\*) Dati medi relativi al biennio 2012/2013

