ALFROCHEIRO N.



Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:22. CREA/SNCV ©2011-2026.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 22-7-2023

Origine
Alentejo-Portogallo

I-VCR 263

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Fossalon di Grado (GO)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2016-2018

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività buona



IL GRAPPOLO

- Grappolo: medio, di forma conico-piramidale, mediamente compatto
- Acino: medio, forma sferica, con buccia blu scuro-violetta e ricoperta da un leggero strato di pruina

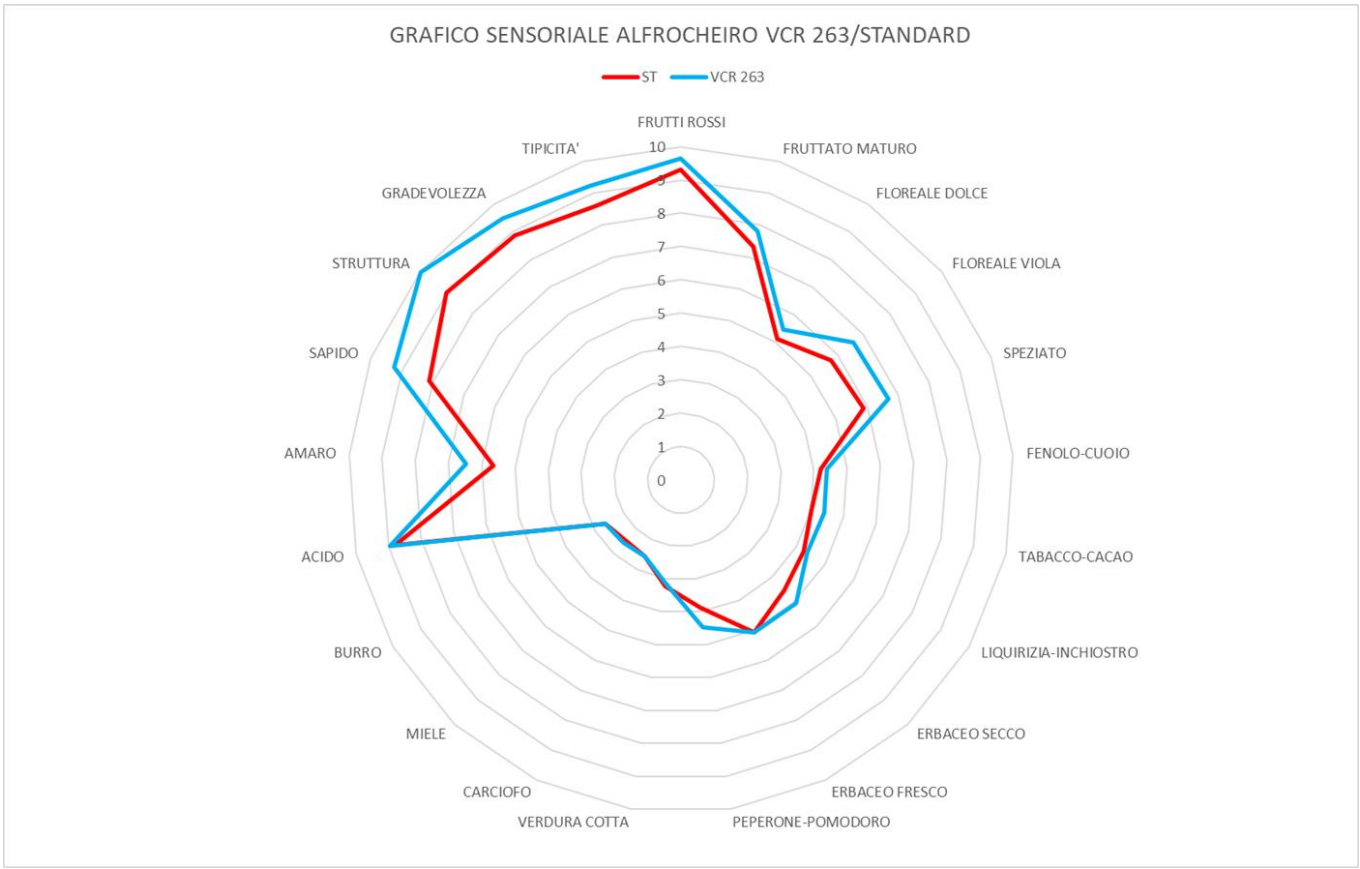
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,89
Oidio	0,65

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,77
Produzione per ceppo (Kg)	4,67
Numero grappoli/ceppo	18,9
Peso medio grappolo (g)	247
Peso medio acino (g)	1,76
Peso legno potatura (g/ceppo)	1106
Indice di Ravaz	4,2

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	20,29
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,72
	Ac. Tartarico (g/l)	4,48
	Ac. Malico (g/l)	2,22
VINO**	Antociani totali (mg/l)	441
	Polifenoli totali (mg/l)	1875

* Dati medi relativi alle 3 annate 2016-18, ** dati medi relativi alle annate 2017-18



ANALISI SENSORIALE

Il vino ottenuto dal biotipo selezionato ha mostrato buona acidità e un accumulo in polifenoli leggermente superiore allo standard; ne risulta un colore rosso rubino intenso con intense sfumature violacee. Al naso prevalgono i profumi dei frutti rossi, freschi, come frutti di bosco, amarena e lamponi, e dei fiori; non meno enfatizzate le note speziate, a richiamare cannella e chiodi di garofano. Al palato sapidità e struttura sono ottime; nel retrogusto si avvisano note di liquirizia e cacao, che aiutano a valorizzarne il corpo. Nel complesso si rivela molto gradevole e soddisfa i canoni di tipicità varietale.

ATTITUDINE ENOLOGICA

Componente polifenolica, acidità e forti note fruttate lo rendono adatto al taglio con altri vitigni per la produzione del Porto; inoltre, limitando le produzioni, è possibile ottenere uve caratterizzate da maggiore contenuto polifenolico e zuccherino, che ben si prestano a dare vini da medio-lungo invecchiamento, anche in purezza.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Vitigno di buona vigoria, predilige terreni poveri di sostanza organica e condizioni climatiche poco umide e ben ventilate. I terreni collinari risultano ideali, soprattutto se con una buona esposizione.