



Documento aggiornato al: 22/07/2026, 05:30. 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

Douro, Portogallo

I-VCR 185

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Fossalton di Grado (GO)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2020-2022

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: media
- ✓ Produttività: leggermente superiore alla media

IL GRAPPOLO

- Grappolo: piramidale e spesso alato, compatto, di dimensioni medie o poco superiori
- Acino: medio, leggermente ovoidale, con buccia di color verde-giallo pruinosa e spessa



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,70
Oidio	0,88

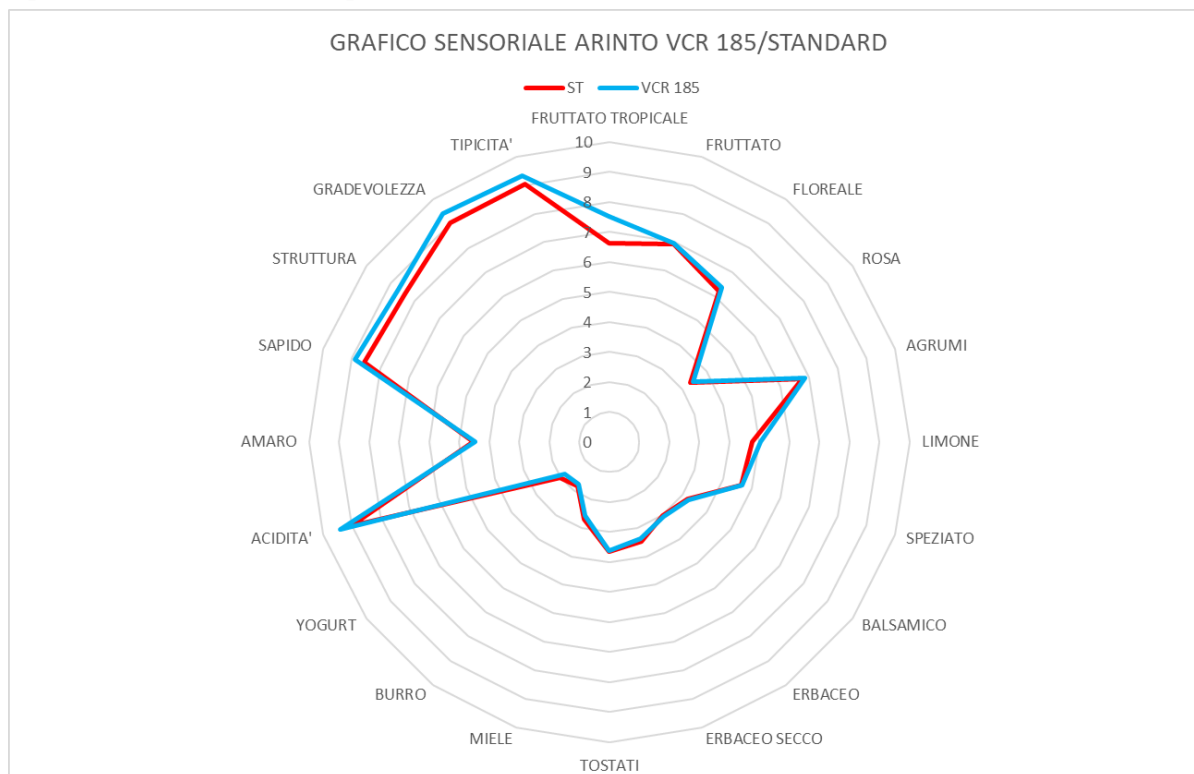
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,90
Produzione per ceppo (Kg)	3,50
Numero grappoli/ceppo	8,77
Peso medio grappolo (g)	399
Peso medio acino (g)	1,41
Peso legno potatura (g/ceppo)	844
Indice di Ravaz	4,1

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	22,69
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	5,99
	Ac. Tartarico (g/l)	6,21
	Ac. Malico (g/l)	1,92

* Dati medi relativi alle 3 annate 2020-2022

ANALISI SENSORIALE

Dal biotipo selezionato si ottiene un vino di colore giallo paglierino, di buon grado alcolico e acidità. Il profilo aromatico rimane fedele allo standard, con profumi fruttati, di agrumi, limone e pompelmo, e di fiori bianchi; nel biotipo risultano enfatizzati i frutti tropicali, come melone e pesca gialla. Di buona sapidità e struttura, si conclude con una nota fresca che persiste al palato. Nel complesso è molto gradevole e soddisfa pienamente i canoni di tipicità varietale ricercati.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il fresco profilo aromatico del biotipo lo rende adatto ad essere consumato in purezza come vino giovane, o in uvaggio con altri vitigni, a cui apporta ampiezza aromatica e acidità; a seguito di invecchiamento può dare vini più ricercati, caratterizzati da profumi evoluti di frutti dolci.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

I risultati migliori si ottengono in areali caratterizzati da clima continentale mite. Si adatta a qualsiasi tipo di terreno che trattienga l'umidità. È sensibile a peronospora e oidio.