

**Costitutore**

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 170 del 24/07/2001

**Origine**

Monteu Roero (CN)

I-VCR 1

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

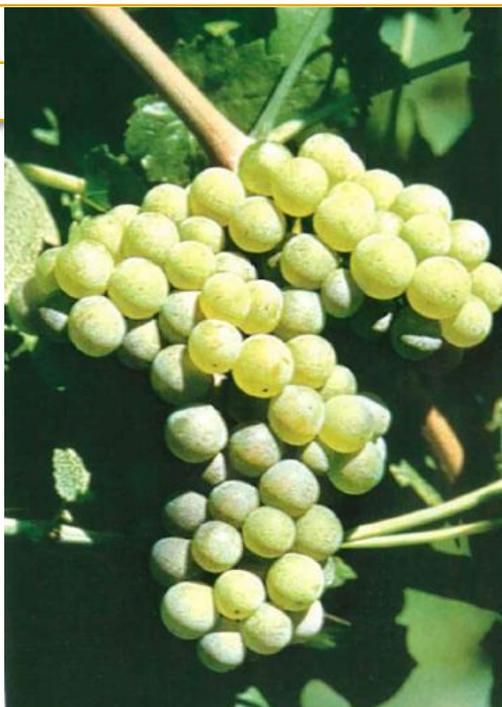
Ubicazione	Rauscedo (PN)	Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	-	-
Periodo di osservazione	1997-1999	1997-1999

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso leggermente inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produzione buona e costante
- ✓ Buona resistenza alla botrite

### IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, conico-piramidale, alato, semicompatto
- ✿ Acino medio-piccolo, sferoide, con buccia consistente di colore giallo-verde



## Rauscedo

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	1,33
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	6,16
Numero grappoli/ceppo	37,8
Peso medio grappolo (g)	163
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,80
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	9,0
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

## Monteu Roero

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre - I decade Ottobre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
---	---------------------

Botrite	1,33
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,57
Produzione per ceppo (Kg)	2,59
Numero grappoli/ceppo	15,7
Peso medio grappolo (g)	165
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

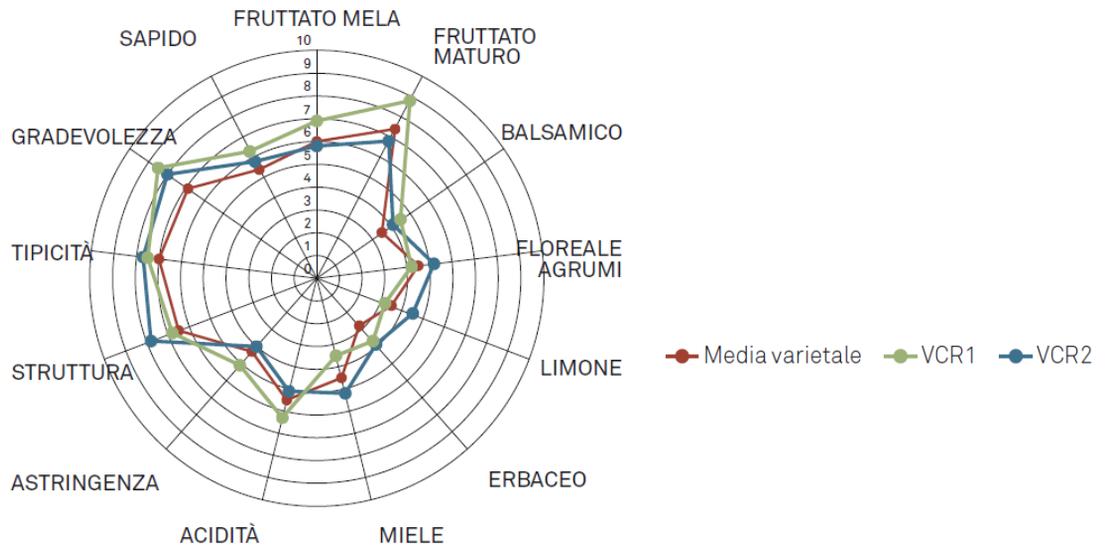
<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,20
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	8,5
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

## ANALISI SENSORIALE

---



---

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

---

Il clone da vini di buona struttura, sapidi, con gradevole aroma fruttato, non troppo intenso.