

CALABRESE N.

I-VCR 484



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 106 del 07.05.2022

Origine: Mazara del Vallo (TP)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monreale (PA)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3570
Periodo di osservazione	2019-2021

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: inferiore alla media
- ✓ Fertilità: nella media
- ✓ Produttività: leggermente inferiore alla media



IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo: di lunghezza e dimensioni medie ma di peso leggermente inferiore, conico, munito spesso di un'ala pedunculata, tendenzialmente più spargolo
- ✎ Acino: leggermente inferiore alla media, ellissoide, con buccia blu-nera

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Luglio, I decade di Giugno
Invaiatura	III decade di luglio, I decade di Agosto
Maturazione	II-III decade di Settembre

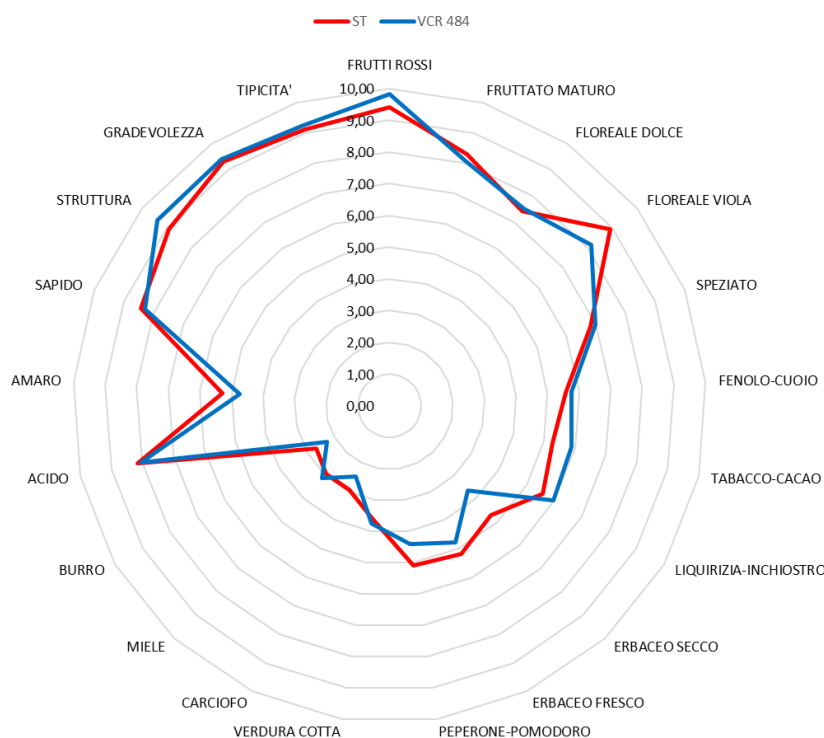
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,5
Oidio	0,7

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,53
Produzione per ceppo (Kg)	4,2
Numero grappoli/ceppo	13,8
Peso medio grappolo (g)	304
Peso medio acino (g)	2,51
Peso legno potatura (g/ceppo)	948
Indice di Ravaz	4,42

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
VINO**	Zuccheri (° Brix)	21,87
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	6,53
	Ac. Tartarico (g/l)	6,41
	Ac. Malico (g/l)	2,75
	Antociani totali (mg/l)	601
	Polifenoli totali (mg/l)	1863

* Dati medi relativi alle 3 annate 2019-21, ** dati medi relativi alle annate 2020-21

GRAFICO SENSORIALE CALABRESE VCR 484/CALABRESE STANDARD



ANALISI SENSORIALE

Dalle uve di questo biotipo si ottengono vini color rosso rubino, di ottima struttura grazie all'importante estratto, e molto complessi al naso; sono prevalenti le note di frutti rossi e sentori floreali dolci, ai quali si accostano aromi di tabacco e liquirizia. Poco presenti rispetto allo standard le note erbacee.

ATTITUDINE ENOLOGICA

Il biotipo in oggetto possiede caratteristiche che lo rendono un ottimo candidato per la produzione di vini da invecchiamento, sia come taglio che in purezza.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il vitigno predilige terreni non troppo fertili, calcarei, e climi caldi; primavere fresche e piovose possono favorire fenomeni di acinellatura.

Il biotipo in esame si è distinto per la buona uniformità del grappolo e l'omogeneità degli acini, rispetto allo standard.