

CANNONAU N.

I-VCR 23



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 61 del 14/03/2006

Origine

Alghero (SS)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN);	San Sepolcro (AR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot	
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333	3571
Periodo di osservazione	1999-2001	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** leggermente inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione leggermente superiore
- ✓ Buona la resistenza alla botrite



IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio

Rauscedo

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

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	3,67
Numero grappoli/ceppo	14,7
Peso medio grappolo (g)	250
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,87
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	7,7
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

San Sepolcro

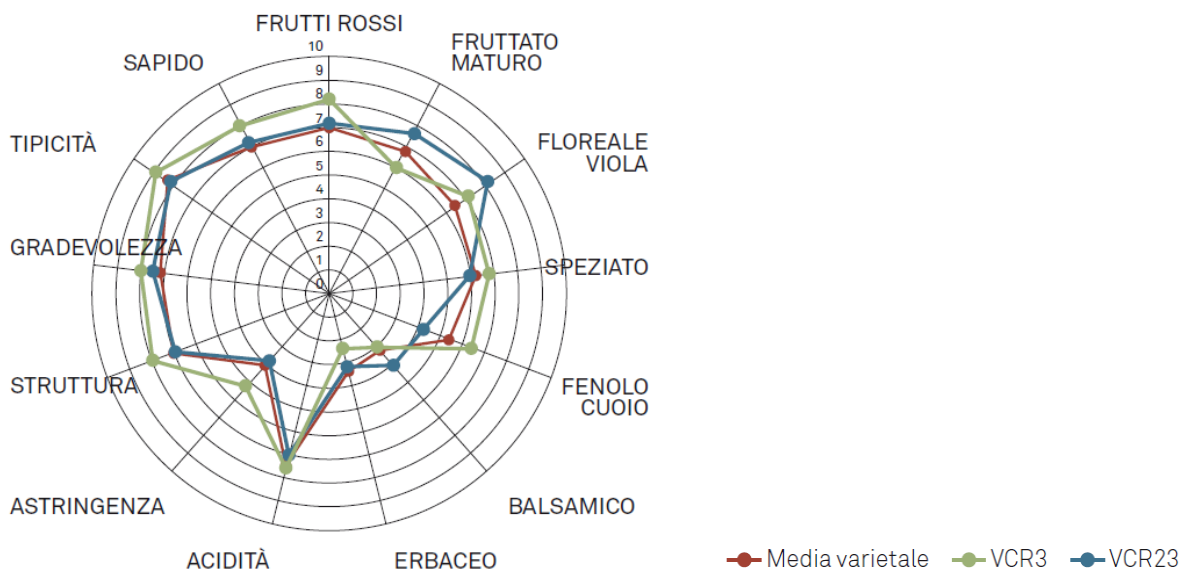
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	3,46
Numero grappoli/ceppo	14,6
Peso medio grappolo (g)	236,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,07
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,60
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al gusto olfatto sono risultati preminenti i caratteri di corpo, finezza ed intensità; ottimi i profumi di frutti di bosco. Il clone è indicato per vini fruttati anche per lungo invecchiamento di media struttura con spiccato aroma di fruttato-floreale. Adatto per la produzione di vini rosati.