

**Costitutore**

Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 256 del 02/11/2017

Origine

Az. Mannu, Santa Maria La Palma (SS)

I-VCR 143

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. S.M. La Palma-Alghero (SS)
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 8 gemme/pianta; Kober 5BB VCR 102.
Densità e Sesto di impianto	3333 ceppi/ha; 1 x 3 m.
Periodo di osservazione	2011-2013

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Costante
✓ Produttività	Buona

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Giugno
Invaiaura	I decade di Agosto
Vendemmia	I decade di Ottobre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, allungato, compatto, alato, con un'ala spesso molto lunga a formare un secondo grappolino.
- ✿ Acino piccolo, ellissoidale, con buccia pruinosa, di colore blu intenso.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) CLONE (*)

Botrite	0,67
Oidio	1,17

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale media	1,65
Fertilità basale	1,43
Fertilità potenziale	1,81
Produzione per ceppo (Kg)	3,96
Peso medio grappolo (g)	299
Peso medio acino (g)	2,59
Peso legno potatura (g/ceppo)	742
Indice di Ravaz	5,33

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Babo)	18,83
	pH	3,48
	Acidità totale (g/l, in ac. tartarico)	5,17
	Antociani totali (mg/l)	357
	Ac. Tartarico (g/l)	4,34
	Ac. Malico (g/l)	1,56
VINO (**)	Grado alcol (% vol.)	12,51
	Acidità totale (g/l)	5,08
	Acido Tartarico (g/l)	1,88
	Acido malico (g/l)	0,07
	pH	3,69
	Estratto netto (g/l)	30,49
	Flavonoidi (mg/l)	2010,5
	Antociani totali (mg/l)	680,5
	Polifenoli totali (mg/l)	2210

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Ottima la concentrazione zuccherina nel mosto.

Dà un vino rosso rubino, molto intenso, fine ed armonico, di buona struttura. Al naso è vinoso, con spiccate note di frutta rossa e di fiori viola. Acidità e sapidità gli conferiscono tipicità ed un'ottima persistenza. Biotipo adatto anche per la produzione di vini da destinare all'invecchiamento prolungato.

(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2011-2013 (**) Dati medi relativi al biennio 2012-2013
