# COLORINO N.

**Costitutore**
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**
G.U. n. 242 del 14/10/2004

**Origine**
Castellina in Chianti (SI)

I-VCR 2

## *Campo di omologazione e confronto*

| | |
|---|---|
| Ubicazione | San Sepolcro (AR) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3571 |
| Periodo di osservazione | 2000-2002 |

## *Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione*

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione media
- ✓ Buona la resistenza all'oidio

| *Fase fenologica* | *Epoca* |
|---|---|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | I decade Agosto |
| Maturazione (*) | III decade Settembre |

## *Il Grappolo*

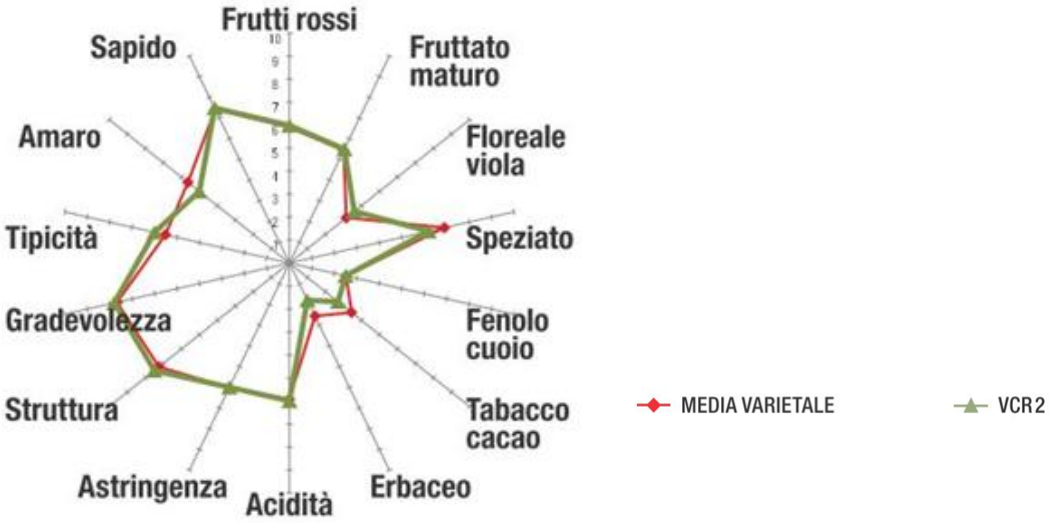
- Grappolo meno che medio, semicompatto o meno, tronco-cilindrico, munito di corte ali
- Acino medio, con buccia fortemente colorata

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) | CLONE |
|---|---|
| Botrite | 0,50 |
| Oidio | 1,17 |

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---|---|
| Fertilità reale | 1,59 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,17 |
| Numero grappoli/ceppo | 15,93 |
| Peso medio grappolo (g) | 199 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE (*) |
|---|---|---|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 18,50 |
| | pH | 3,14 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,70 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,04 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,51 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

## ANALISI SENSORIALE




## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di intensità e di corpo. Dà vini di ottima acidità, fortemente dotati di sostanze coloranti, strutturati, sapidi, indicati per il taglio.

(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001