COLORINO N.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 253 del 30/10/2007

Origine
Gaiole in Chianti (SI)

I-VCR 64

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Arezzo (AR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2002-2004

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Vigoria inferiore
- ✓ Produzione inferiore
- ✓ Ottimo il contenuto in antociani

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

Il Grappolo

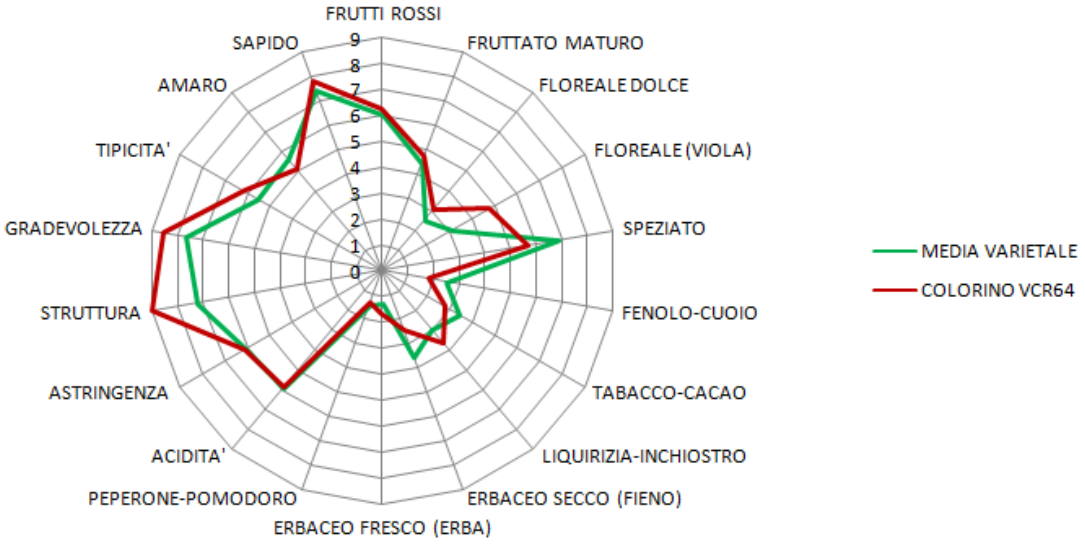
- Grappolo medio-piccolo, piramidale, semicompatto a volte semispargolo, munito di due ali abbastanza evidenti
- Acino medio o meno a buccia molto colorata e consistente

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,83
Oidio	1,00

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	2,74
Numero grappoli/ceppo	14,5
Peso medio grappolo (g)	189
Peso medio acino (g)	1,43
Peso legno potatura (g/ceppo)	640
Indice di Ravaz	4,28

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,53
MOSTO	pH	3,48
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,93
MOSTO	Ac. Tartarico (g/l)	4,43
MOSTO	Ac. Malico (g/l)	3,15
VINO	Antociani totali (mg/l)	663 (*)
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	2.860 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dà vini da taglio, fortemente coloranti di ottima acidità totale, strutturati, sapidi e fruttati.

(*) Dati medi relativi ala biennio 2002-2003