

CROATINA N.

I-RAUSCEDO 2



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine

Santa Maria della Versa (PV)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di lunghezza minore
- ✓ Vigoria buona e costante
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Maturazione uniforme
- ✓ Produttività media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio-tardiva
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Medio-tardiva

IL GRAPPOLO

- ✦ Grappolo medio, conico, semicompatto, alato
- ✦ Acino medio, rotondeggiante



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

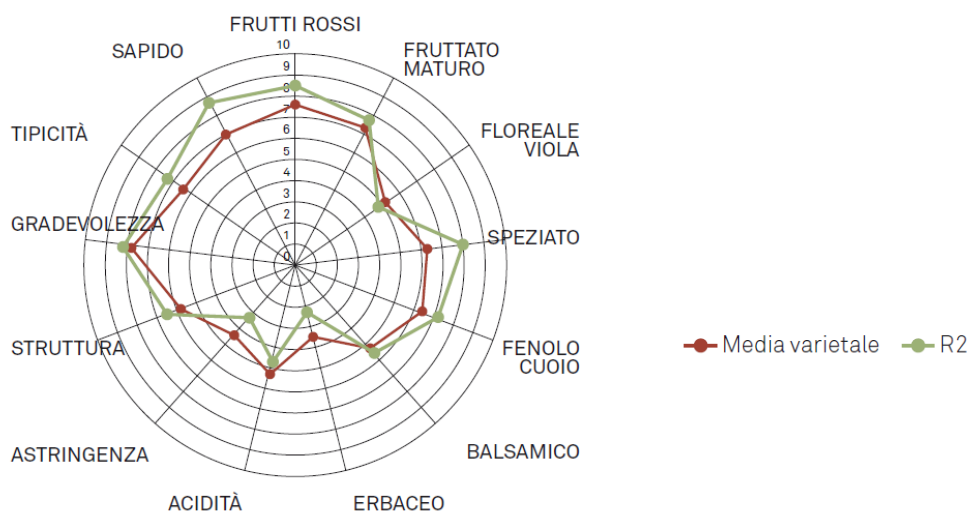
CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	0,51
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino; aroma fruttato e delicato; sapore fruttato (ciliegia e frutti di bosco) e speziato; di discreta struttura, abbastanza alcolico. Si presta all'invecchiamento.