



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo
Via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di San Giorgio della
Richinvelda.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 132 del 07/06/2019

Origine

Az. Agr. Checozzo – Roncà (VR).

I-VCR 468

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Angelo Molinarolo - Roncà (VR).
Forma di allevamento e Portinnesto	Pergola con 18 gemme/pianta; KOBER 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1 x 3,5 m; 2900 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2010/2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Buona e costante
✓ Produttività	Leggermente inferiore alla media varietale

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiaura	II decade di Agosto
Maturazione	I decade di Ottobre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, tronco-piramidale, di peso leggermente inferiore alla media varietale, meno compatto rispetto alla popolazione, molto spesso con un'ala lunga quasi come un secondo grappolo.
- Acino medio-piccolo, ovoidale, con buccia spessa, di colore giallo-dorata.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (**)
Botrite	1,33%
Oidio	0,83%

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (**)
Fertilità basale	1,37
Fertilità reale media	1,55
Fertilità potenziale	1,72
Produzione per ceppo (Kg)	10,47
Peso medio grappolo (g)	379
Peso medio acino (g)	2,67
Peso legno potatura (g/ceppo)	1630
Indice di Ravaz	6,43

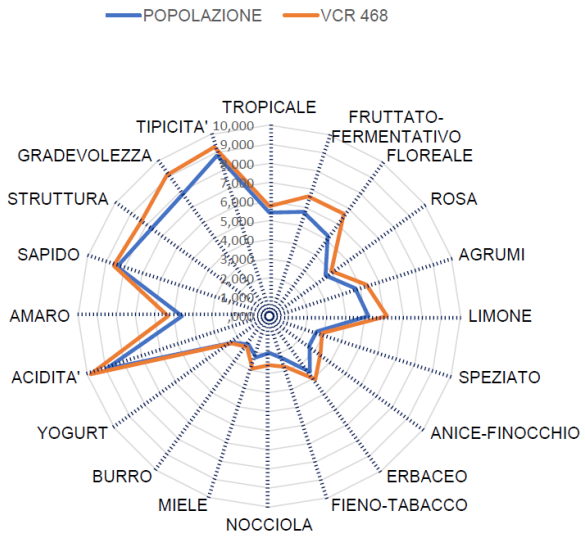
PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
Grado alcolico	11,95
pH	3,23
Acidità totale (g/l)	7,75
Estratto netto (g/l)	21,78
Ac. Tartarico (g/l)	5,59
Ac. Malico (g/l)	2,375

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
Zuccheri (°Babo)	17,38
pH	3,06
Acidità totale (g/l)	8,0
Ac. Tartarico (g/l)	6,74
Ac. Malico (g/l)	2,25

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Buono sia l'accumulo di zuccheri nel mosto che l'acidità totale, che sono superiori alla media. Il vino ottenuto possiede note fruttate di agrumi e sentori floreali. In bocca risalta l'acidità tipica della varietà, sostenuta anche da una buona struttura e sapidità. Con l'uva di questo biotipo si possono ottenere dei vini spumanti, ma anche vini tranquilli adatti all'invecchiamento e, grazie alla conformazione del grappolo e alla buccia particolarmente resistente, si presta all'appassimento per la produzione di vini passiti.

GRAFICO SENSORIALE DURELLA VCR 468 / DURELLA POPOLAZIONE



(*) Dati medi relativi al biennio 2013/2014 (**) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2012/2014