

FAVORITA B.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 24/07/2001

Origine

Monteu Roero (CN)

I-VCR 2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

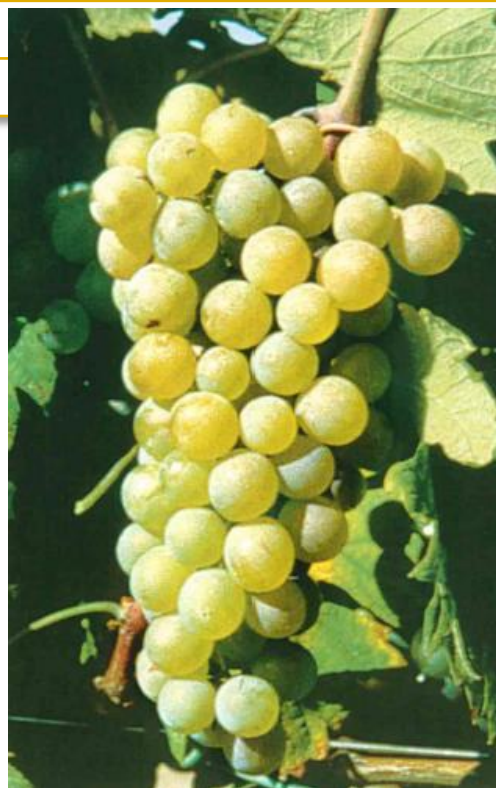
Ubicazione	Rauscedo (PN)	Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	-	-
Periodo di osservazione	1997-1999	1997-1999

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona e costante
- ✓ Buona la resistenza alla botrite

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio o meno, mediamente spargolo, cilindrico, a volte alato
- ✿ Acino più che medio, di colore giallo-ambrato, a buccia consistente



Rauscedo

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	2,00
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	9,44
Numero grappoli/ceppo	33,8
Peso medio grappolo (g)	279
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,10
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	8,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

Monteu Roero

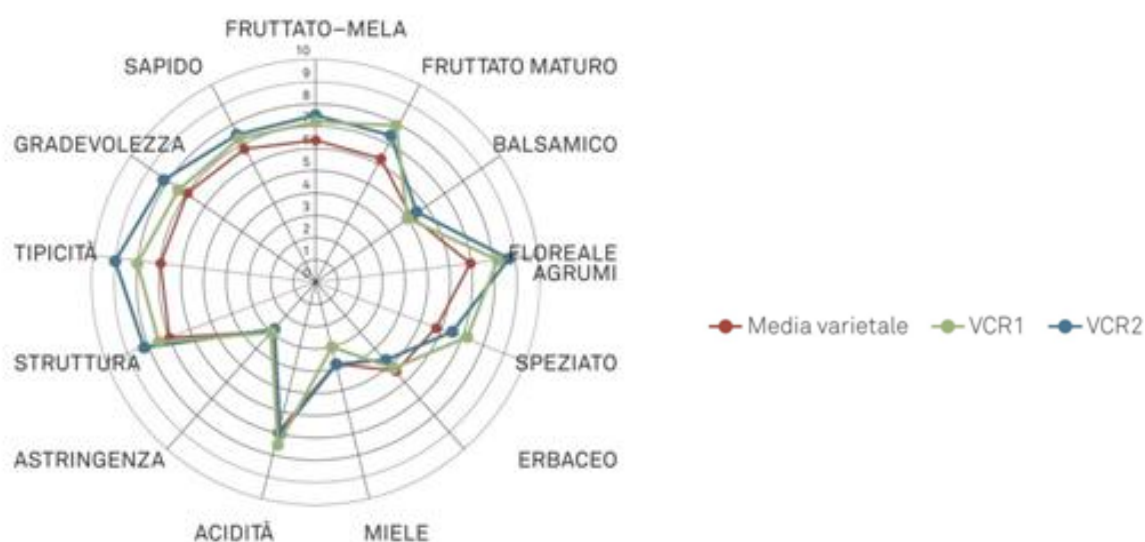
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	1,67
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,34
Produzione per ceppo (Kg)	3,36
Numero grappoli/ceppo	13,4
Peso medio grappolo (g)	251
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,4
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	8,3
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di finezza ed armonia.

Il clone dà vini di colore giallo paglierino, fruttati, freschi, di buona struttura. Si presta all'affinamento in barrique.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Preferisce terreni asciutti o di collina.