

## Costitutore

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

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 151 del 26/06/2021

**Origine: Repubblica Ceca-Moravia**

**I-VCR 180**

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Ubicazione                     | Centro Ricerche VCR,<br>Rauscedo (PN) |
| Forma di allevamento           | Guyot                                 |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333                                  |
| Periodo di osservazione        | 2012-2014                             |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Vigoria: buona

Fertilità: media

Produttività: media

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo: medio, piramidale e leggermente allungato, spargolo o semi-spargolo, a volte con una o due ali medie
- ✿ Acino: grosso, sferoide, con buccia spessa e abbondante pruina



| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | I decade Aprile     |
| Fioritura                     | I decade Giugno     |
| Invaiaura                     | III decade Luglio   |
| Maturazione                   | II decade Settembre |

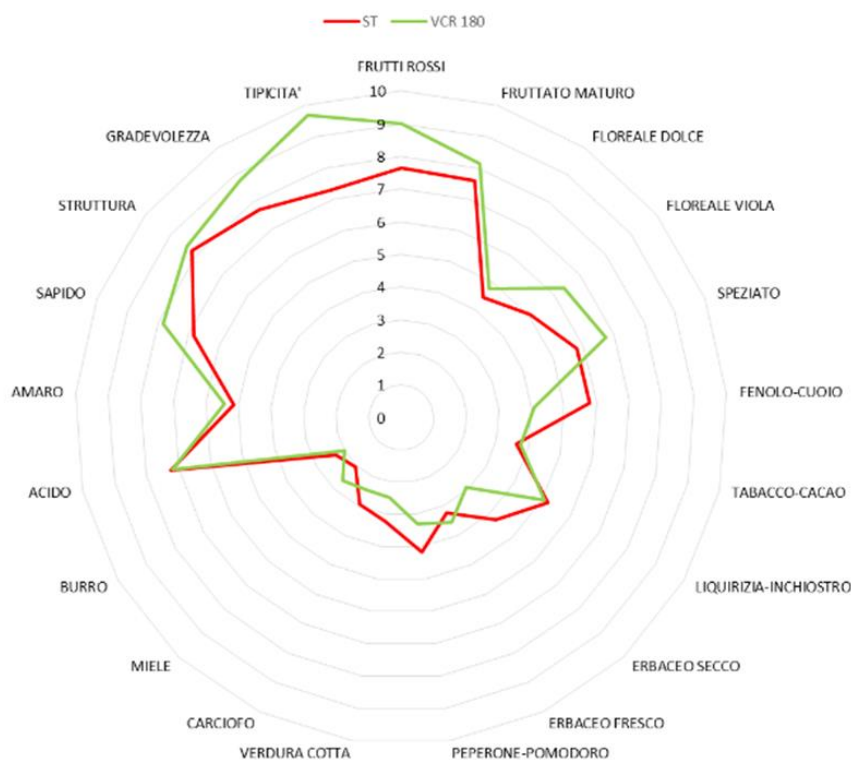
| <i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE<br/>CRITTOGAMICHE (%)</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|
| Botrite                                                      | 0,65                |
| Oidio                                                        | 0,88                |

| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|----------------------------------------------|---------------------|
| Fertilità reale                              | 1,67                |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | 3,90                |
| Numero grappoli/ceppo                        | 16,7                |
| Peso medio grappolo (g)                      | 234                 |
| Peso medio acino (g)                         | 2,21                |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                | 930                 |
| Indice di Ravaz                              | 4,19                |

|                          | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------------------|----------------------------------------|---------------------|
| <b>VINO**<br/>MOSTO*</b> | Zuccheri (° Brix)                      | 21,56               |
|                          | pH                                     | 3,29                |
|                          | Acidità totale (g/l)                   | 6,58                |
|                          | Ac. Tartarico (g/l)                    | 5,11                |
|                          | Ac. Malico (g/l)                       | 1,54                |
|                          | Antociani totali (mg/l)                | 498                 |
|                          | Polifenoli totali (mg/l)               | 1701                |

\* Dati medi relativi alle 3 annate 2012-14, \*\* dati medi relativi alle annate 2013-14

GRAFICO SENSORIALE FRANCONIA VCR 180/FRANCONIA STANDARD



## ANALISI SENSORIALE

Le uve danno un gradevole vino rosso rubino vivo, con buona sapidità ed acidità; la dotazione alcolica è in linea con i valori tipici varietali. Al naso prevalgono le note di frutti rossi e fruttato maturo, con piacevoli sentori di viola e spezie.

## ATTITUDINE ENOLOGICA

Il vino si presta sia alla vinificazione in purezza per un consumo giovane, che ad un breve affinamento, per la produzione di vini superiori.

## ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

E' un vitigno abbastanza rustico, resistente ai geli invernali, ma sensibile a quelli primaverili, a causa della precocità del germogliamento. Può essere soggetto a colatura nelle stagioni avverse.