

# FREISA N.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Calosso (AT)

I-VCR 1

### 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 più che media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività leggermente inferiore
- ✓ Buona resistenza alla botrite

### IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, semicompatto
- ✚ Acino medio, buccia consistente, fortemente colorata



## Rauscedo

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

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	1,33
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,47
Produzione per ceppo (Kg)	6,00
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	165
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,5
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	9,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## Monteu Roero

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	1,00
Oidio	-

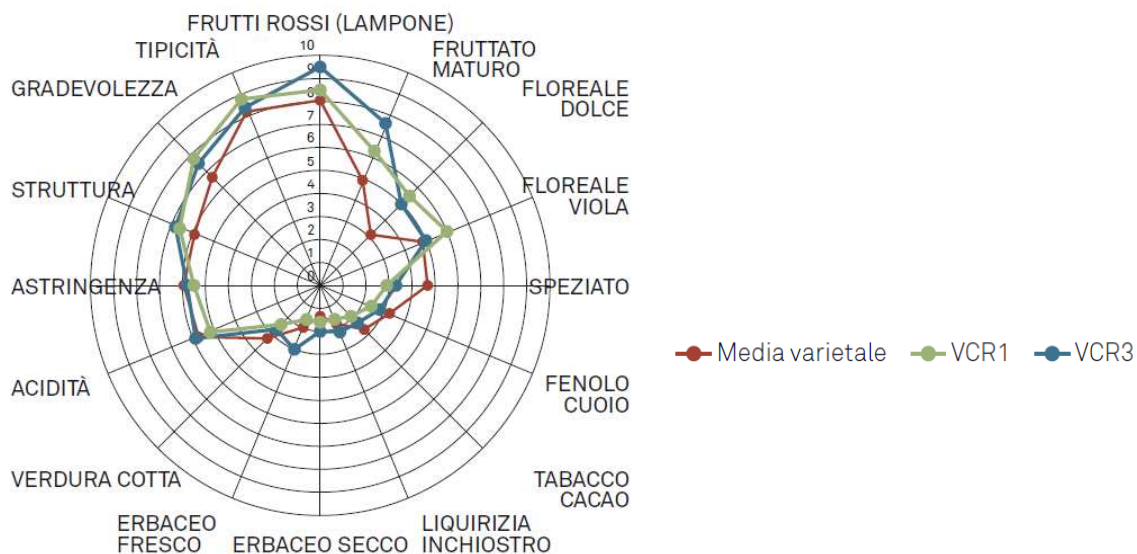
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	2,47
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	159
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,60
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	8,6
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il clone dà vini di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, con profumi floreali delicati e persistenti, sapidi, di corpo, ricchi di tannini morbidi; si prestano a breve invecchiamento. Il clone negli uvaggi apporta struttura e morbidezza.