

MACERATINO B.



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo, via Udine 39 – 33095 – Rauscedo di San Giorgio della Richinvelda (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 256 del 02/11/2017

Origine

Ascoli Piceno (AP)

I-VCR 482

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Franginella, Montelparo (AP)
Forma di allevamento	Guyot con 12 gemme per pianta
Densità e Sesto di impianto	3700 ceppi/ha; 1,25 x 2,5 m.
Periodo di osservazione	2010-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Buona
- ✓ Fertilità Superiore alla media varietale
- ✓ Produttività Buona

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Vendemmia	III decade di Settembre

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio grande, cilindrico-piramidale, allungato, spargolo con due ali medie-corte.
- 🍇 Acino medio-grande, sferoidale, con buccia dorata e riflessi aranciati dove esposta al sole. Ombelico evidente.



MACERATINO B. VCR 482

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,50
Oidio	0,67

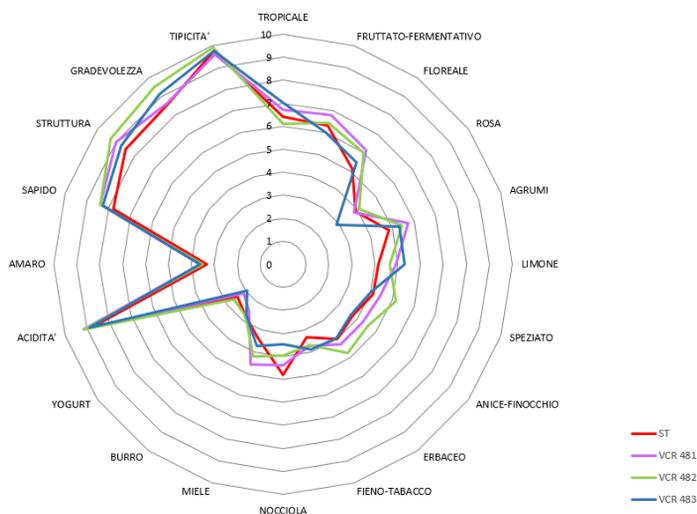
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE (*)</i>
Fertilità reale	1,31
Fertilità basale	1,30
Fertilità potenziale	1,47
Produzione per ceppo (Kg)	3,96
Peso medio grappolo (g)	253
Peso medio acino (g)	1,97
Peso legno potatura (g/ceppo)	945
Indice di Ravaz	4,19

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO (*)	Zuccheri (Babo)	20,6
	pH	3,46
	Acidità totale (g/l, ac. tartarico)	5,3
	Ac. Tartarico (g/l)	4,61
	Ac. Malico (g/l)	0,84
VINO (**)	Grado alcool (% vol.)	13,65
	Acidità totale (g/l)	4,89
	Acido Tartarico (g/l)	2,53
	Acido malico (g/l)	0,815
	pH	3,53
	Estratto netto (g/l)	19,885

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

MACERATINO VCR 481, VCR 482, VCR 483/MACERATINO STANDARD

Dà un vino intenso, fine ed armonico, di buona struttura. Al naso si distinguono profumi floreali ed agrumati, assieme a sentori speziati leggermente dolciastrì e di erbe aromatiche. In bocca è equilibrato, mentre acidità e sapidità ne prolungano la persistenza.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2010-2012 (**) Dati medi relativi al biennio 2010/2011