

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 483

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 Rientra nella media varietale
- ✓ Produttività Rientra nella media varietale

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Vendemmia	III decade di Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale leggermente allungato, spargolo con due ali ricadenti, una delle quali tende a formare un secondo grappolino.
- ✿ Acino grande, sferoidale, con buccia pruinosa giallastra con riflessi verdognoli. Ombelico evidente.



MACERATINO B. VCR 483

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

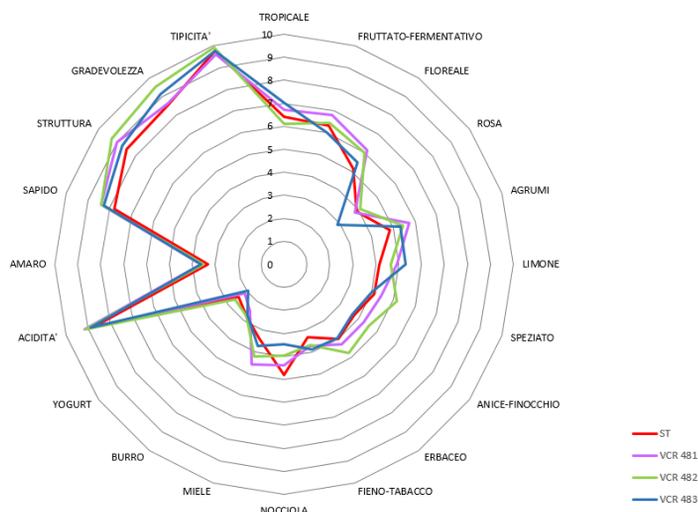
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE (*)</i>
Fertilità reale	1,26
Fertilità basale	1,30
Fertilità potenziale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	2,93
Peso medio grappolo (g)	260
Peso medio acino (g)	2,22
Peso legno potatura (g/ceppo)	945
Indice di Ravaz	4,16

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO (*)	Zuccheri (Babo)	20,6
	pH	3,3
	Acidità totale (g/l, ac. tartarico)	5,6
	Ac. Tartarico (g/l)	5,31
	Ac. Malico (g/l)	0,9
VINO (**)	Grado alcool (% vol.)	13,6
	Acidità totale (g/l)	5,09
	Acido Tartarico (g/l)	2,91
	Acido malico (g/l)	0,57
	pH	3,42
	Estratto netto (g/l)	20,085

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

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

Il vino è giallo paglierino tenue, delicato ed armonico. Il profilo aromatico verte su note tropicali ed agrumate, in particolare di limone. Buoni i livelli di acidità e sapidità che ne esaltano la freschezza.



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