

# MOLINARA N.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Illasi (VR)

I-VCR 12

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

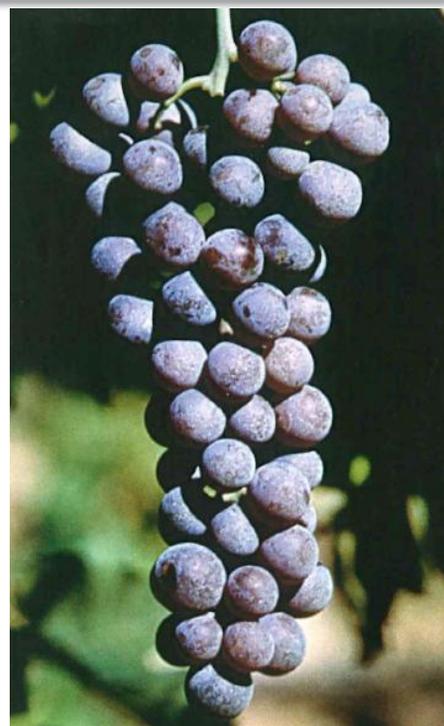
Ubicazione	Rauscedo (PN); Piavon di Oderzo (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1997-1999

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria non troppo elevata
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Ottima resistenza alla botrite, anche nell'appassimento

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindro-piramidale, semicompatto
- ✿ Acino meno che medio, con buccia consistente di colore uniformemente distribuito ed abbastanza intenso



## Rauscedo

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

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

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	7,41
Numero grappoli/ceppo	32,5
Peso medio grappolo (g)	228
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	16,67
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	8,53
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## Piavon di Oderzo

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

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

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	7,44
Numero grappoli/ceppo	32,4
Peso medio grappolo (g)	229,7
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	16,87
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	8,83
	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 si caratterizza per una maggiore pigmentazione antocianica e fornisce un vino di colore cerasuolo carico, con leggero e delicato profumo. Adatto all'uvaggio per la produzione di vini da consumarsi giovani.

La consistenza della buccia consente un ottimo appassimento in fruttai.