



## Costitutore

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

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 39 del 16/02/2018

## Origine

Az. Picciacchia, Ascoli Piceno (AP)

I-VCR 485

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Ubicazione                  | Az. Agr. Moscufo, Pescara (PE) |
| Forma di allevamento        | Guyot con 12 gemme/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    | Ottima e costante |
| ✓ Produttività | Buona             |

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

|                |                        |
|----------------|------------------------|
| Germogliamento | I decade di Aprile     |
| Fioritura      | II decade di Maggio    |
| Invaiaura      | III decade di Luglio   |
| Vendemmia      | II decade di Settembre |

## IL GRAPPOLO

- Grappolo è medio-piccolo, cilindrico, allungato, semicompatto, con due ali medio-corte, una delle quali a volte si presenta più lunga.
- Acino è medio, sferoide, di colore giallo con riflessi verdognoli.



PECORINO B. VCR 485

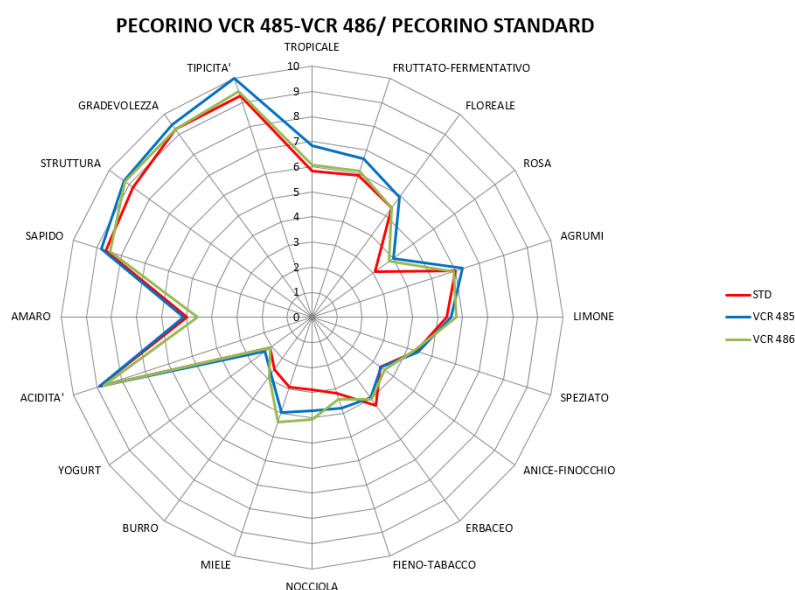
| <b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b> | <b>CLONE (*)</b> |
|--------------------------------------------------|------------------|
| Botrite                                          | 0,67             |
| Oidio                                            | 0,50             |

| <b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE (*)</b> |
|-----------------------------------|------------------|
| Fertilità reale                   | 1,5              |
| Fertilità potenziale              | 1,7              |
| Fertilità basale                  | 1,63             |
| Produzione per ceppo (Kg)         | 3,08             |
| Peso medio grappolo (g)           | 171              |
| Peso medio acino (g)              | 1,67             |
| Peso legno potatura (g/ceppo)     | 780              |
| Indice di Ravaz                   | 3,95             |

|                  | <b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>        | <b>CLONE</b> |
|------------------|------------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO (*)</b> | Zuccheri (Babo)                    | 19,64        |
|                  | pH                                 | 3,26         |
|                  | Acidità totale (g/l ac. tartarico) | 7,62         |
|                  | Ac. Tartarico (g/l)                | 5,56         |
|                  | Ac. Malico (g/l)                   | 2,22         |
| <b>VINO (**)</b> | Grado alcolico                     | 13,04        |
|                  | Acidità totale (g/l ac. tartarico) | 6,3          |
|                  | Acido Tartarico (g/l)              | 1,6          |
|                  | Acido Malico (g/l)                 | 1,95         |
|                  | pH                                 | 3,38         |
|                  | Estratto netto (g/l)               | 20,40        |

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Si ottiene un vino giallo paglierino, intenso e strutturato. Al naso emergono i sentori floreali e di frutta tropicale, accompagnati da delicate note balsamiche leggermente dolciastre. Gli elevati livelli di acidità e sapidità contribuiscono ad aumentarne la freschezza, la beva e la persistenza.



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