

# PIEDIROSSO N.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

Az. Agr. Feudi di San Gregorio (AV)

I-VCR 296

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Trinitapoli (FG)
Forma di allevamento	Contropalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità e produzione buona
- ✓ Nel mosto contenuto buono-ottimo di antociani

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Maggio
Invaiaura	I decade Luglio
Maturazione	I decade Ottobre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,67
Oidio	0,67

## IL GRAPPOLO

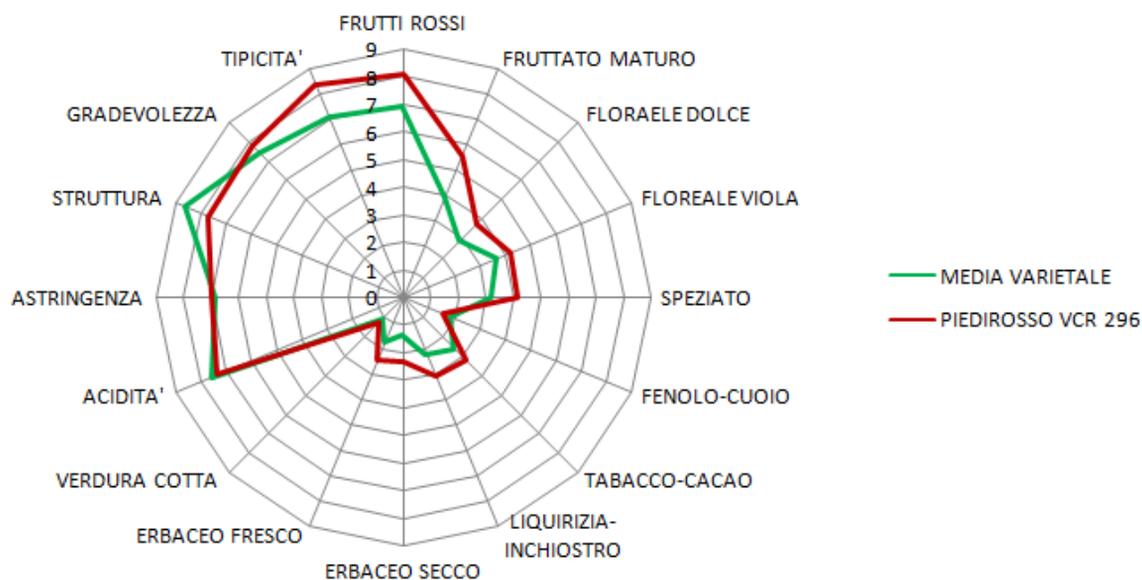
- ✿ Grappolo medio, cilindrico-piramidale, semispargolo, munito di ali, a volte con un'ala più evidente
- ✿ Acino medio, a buccia consistente e uniformemente colorata



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	3,10
Numero grappoli/ceppo	13,8
Peso medio grappolo (g)	225
Peso medio acino (g)	2,0
Peso legno potatura (g/ceppo)	700
Indice di Ravaz	4,43

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,53
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	8,13
	Ac. Tartarico (g/l)	5,41
	Ac. Malico (g/l)	2,94
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	521 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.909 (*)

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si ottengono vini di colore rosso rubino intenso, di buona gradazione alcolica, leggermente tannici, corposi ed eleganti.

A maturazione acquistano un caratteristico profumo di violetta.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004