

# PROSECCO B.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

San Pietro di Feletto (TV)

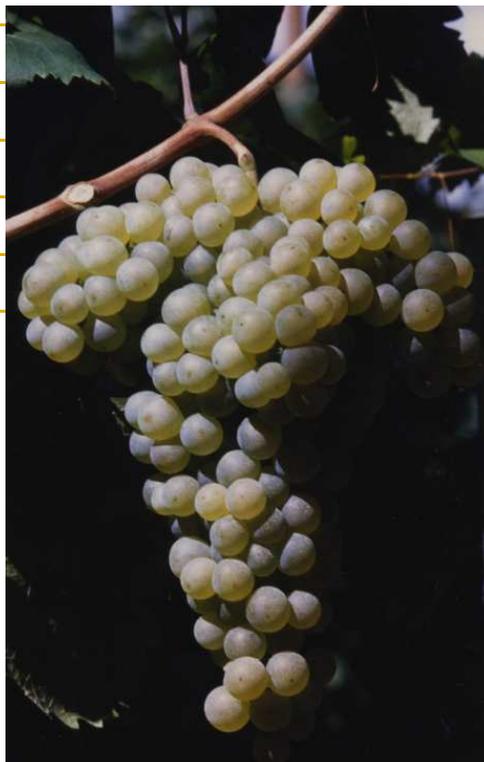
I-VCR 101

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)	Piavon di Oderzo (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	-	-
Periodo di osservazione	1996-1998	1996-1998

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Prosecco tondo”
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona e costante
- ✓ Acinellatura quasi assente
- ✓ Buona la resistenza alla botrite



## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, non troppo compatto
- ✿ Acino medio

## Rauscedo

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

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	1
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,42
Produzione per ceppo (Kg)	4,54
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	328
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)	16,1
	pH	3,2
	Acidità totale (g/l)	8,5
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

## Piavon di Oderzo

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

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	1
Oidio	-

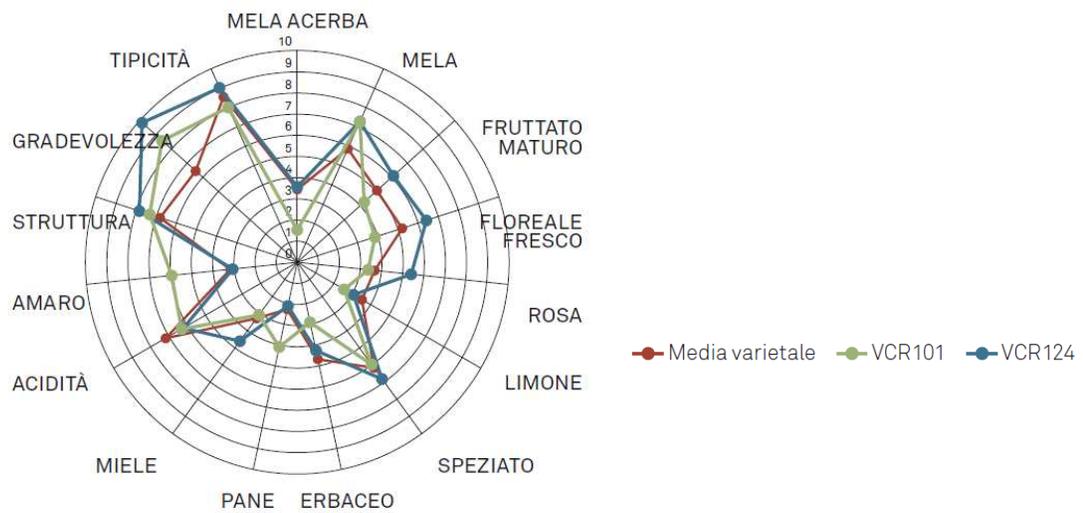
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,37
Produzione per ceppo (Kg)	10,7
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	326
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	16,2
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	9,1
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, con profumo di mela, fine, sapido, fresco; si presta alla spumantizzazione (Charmat lungo). Ottime l'acidità e tipicità.