

PROSECCO B.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

San Pietro di Feletto (TV)

I-VCR 124

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Balbi”
- ✓ **Grappolo** di dimensioni leggermente inferiori
- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività medio-bassa

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo tronco piramidale, allungato, spargolo con una leggera acinellatura dolce, presenta ali pronunciate e ricadenti
- ✚ Acino medio, sferoide



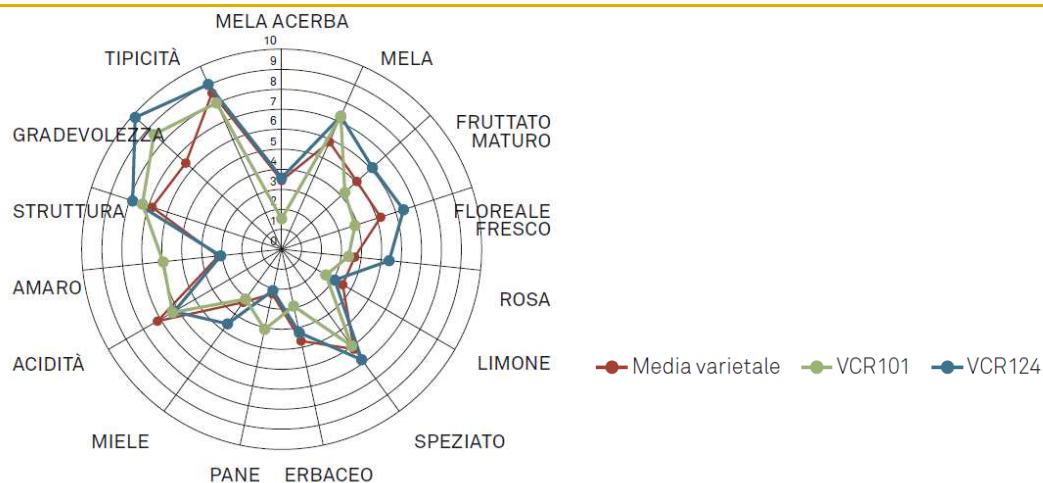
**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	0,67
Oidio	1,17

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,26
Produzione per ceppo (Kg)	3,52
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	281
Peso medio acino (g)	2,13
Peso legno potatura (g/ceppo)	850
Indice di Ravaz	4,14

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,80
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	8,73
	Ac. Tartarico (g/l)	6,75 (*)
	Ac. Malico (g/l)	2,39 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, dai sentori fruttati e floreali persistenti. Al gusto richiama la nota fruttata di mela tipica del Prosecco, sapido, di buona acidità, sorretto da una buona struttura.

Equilibrato, mantiene un'ottima freschezza che gli permette di essere utilizzato sia come base per vini frizzanti o spumanti, sia per vini tranquilli di pregio.

(*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006