

RABOSO PIAVE N.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 165 del 16/07/2002

Origine

Bagnoli di Sopra (PD)

I-VCR 43

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) | 3333 | 2666 |
| Periodo di osservazione | 1999-2001 | 1999-2001 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Friularo”
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media



IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, compatto o semicompatto
- ✿ Acino medio-piccolo, a buccia consistente

Rauscedo

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | III decade Agosto |
| Maturazione (*) | II decade Ottobre |

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,46 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,68 |
| Numero grappoli/ceppo | 14,7 |
| Peso medio grappolo (g) | 250,33 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE (*)</i> |
|--------------|--|-------------------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 17,70 |
| | pH | 2,95 |
| | Acidità totale (g/l) | 11,45 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,50 |
| | Ac. Malico (g/l) | 3,95 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

(*) Dato medio unico, riportato per entrambi i campi di omologazione, riferito al biennio 1999-2000

Piavon di Oderzo

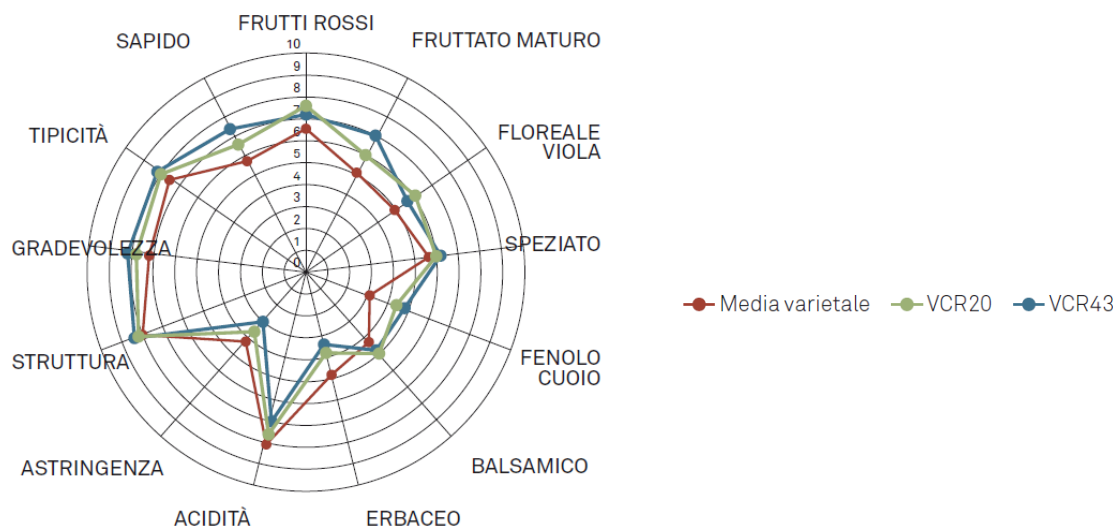
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione (*) | II decade Ottobre |

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

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,46 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 7,67 |
| Numero grappoli/ceppo | 31 |
| Peso medio grappolo (g) | 247 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE (*)</i> |
|--------------|--|-------------------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 17,70 |
| | pH | 2,95 |
| | Acidità totale (g/l) | 11,45 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,50 |
| | Ac. Malico (g/l) | 3,95 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di notevole struttura e tannicità che gradisce l'affinamento in botte, meglio se derivato da uve sovrature per ottenere prodotti più morbidi.