

**Costitutore**

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

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

**Origine**

Montevarchi (AR)

**CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Ist. Sperimentale per la Viticoltura - sez. Arezzo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2002-2004

**CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media

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

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	1,00
Oidio	0,83

**IL GRAPPOLO**

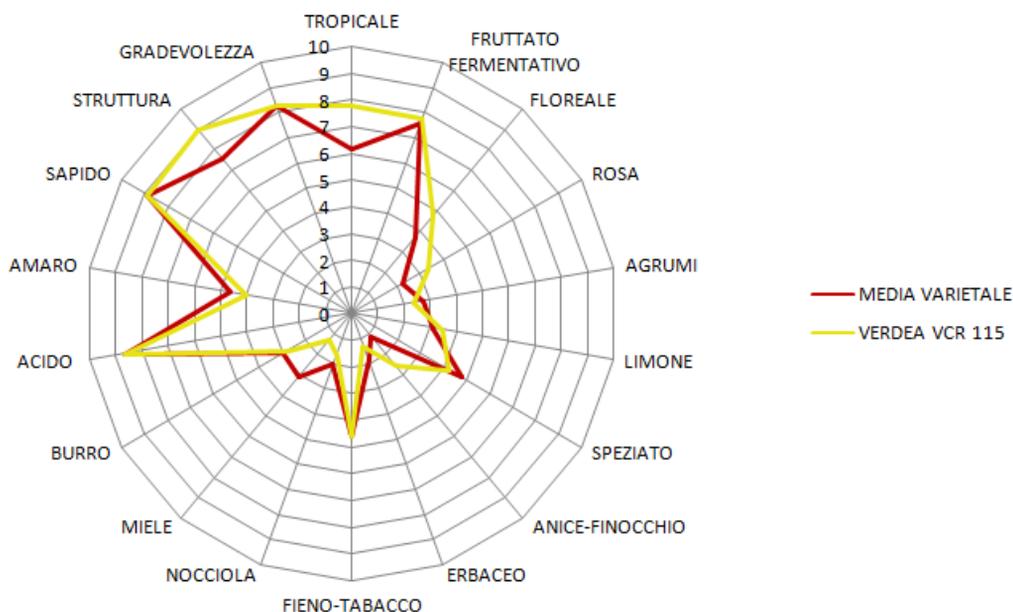
- ✿ Grappolo medio o meno, piramidale, tozzo, munito di ali evidenti, semispargolo
- ✿ Acino medio, a buccia molto consistente di colore giallastro



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	4,82
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	299
Peso medio acino (g)	2,40
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	6,03

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,53
	pH	3,41
	Acidità totale (g/l)	6,27
	Ac. Tartarico (g/l)	4,62
	Ac. Malico (g/l)	1,73

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Le uve che si ottengono da questo biotipo hanno buccia resistente e spessa che si presta alla conservazione sui graticci per ottenere vini passiti di notevole interesse. L'alto tenore degli zuccheri e dell'acidità permettono anche di ottenere dei vini fruttati freschi, di buona struttura e corpo. Rientra nella composizione dei Vinsanti Toscani.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003