

**Costitutore**

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

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

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

**Origine**

S. Maria di Feletto (TV)

## 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	2667
Periodo di osservazione	1999-2001	1999-2001

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “gentile”
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Buona la resistenza alla botrite

### IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo meno che medio, un po' spargolo
- ✿ Acino piccolo, a buccia consistente



## Rauscedo

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

### ***SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)***

Botrite	1,00
Oidio	-

### ***CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE***

Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	3,22
Numero grappoli/ceppo	13,8
Peso medio grappolo (g)	232,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### ***PARAMETRI CLONE (\*) ENOCHIMICI***

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,80
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	8,50
	Ac. Tartarico (g/l)	5,82
	Ac. Malico (g/l)	2,55

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

**Piavon di  
Oderzo**

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

***SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)***

Botrite	1,00
Oidio	-

***CARATTERISTICHE CLONE  
PRODUTTIVE***

Fertilità reale	1,32
Produzione per ceppo (Kg)	6,79
Numero grappoli/ceppo	28,3
Peso medio grappolo (g)	239,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

***PARAMETRI CLONE (\*)  
ENOCHIMICI***

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,80
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	8,50
	Ac. Tartarico (g/l)	5,82
	Ac. Malico (g/l)	2,55

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumi floreali, vivace al gusto, fruttato, fresco, persistente in bocca.