

# SCHIAVA GROSSA N.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 258 del 04/11/1996

## Origine

Località Ceniga, Dro (TN)

I-VCR 12

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	Casarsa
Densità di impianto (ceppi/ha)	1900
Periodo di osservazione	1991-1993

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione buona e costante
- ✓ Resistenza alla botrite medio-buona
- ✓ Clone a duplice attitudine

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo più che medio, relativamente compatto, piramidale, alato
- ✿ Acino medio-grosso, omogeneo nella forma e nel colore



## Rauscedo

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

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite (*)	3,99
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	12,57
Numero grappoli/ceppo	37
Peso medio grappolo (g)	338,67
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)	15,8
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	8,12
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

(\*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra delle due malattie: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città S. Angelo

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	-
Oidio (*)	4,10

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,21
Produzione per ceppo (Kg)	13,01
Numero grappoli/ceppo	36
Peso medio grappolo (g)	361,67
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)	16,93
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	6,5
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso rubino scarico, con sapore fruttato, di corpo, morbido; al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di intensità ed armonia.

L'uva si presta anche al consumo fresco.