

SCHIAVA GROSSA N.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 291 del 12/12/1996

Origine

Località Ceniga, Dro (TN)

I-VCR 25

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione | Rauscedo (PN); San Benedetto del Tronto (AP) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Sylvoz |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2700 |
| Periodo di osservazione | 1992-1994 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** di dimensione superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Maturazione omogenea
- ✓ Produzione media e costante
- ✓ Clone a duplice attitudine
- ✓ Resistenza alla botrite buona

IL GRAPPOLO

- ✦ Grappolo medio, piramidale, munito di corte ali, semicompatto
- ✦ Acino grosso, omogeneo, di colore intenso uniforme



Rauscedo

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

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
| Botrite (*) | 3,88 |
| Oidio | - |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,25 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 7,69 |
| Numero grappoli/ceppo | 25 |
| Peso medio grappolo (g) | 306,83 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 15,00 |
| | pH | 3,34 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,53 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio ad Ascoli Piceno, 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.

San Benedetto del
Tronto

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

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

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,26 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 7,97 |
| Numero grappoli/ceppo | 25,2 |
| Peso medio grappolo (g) | 316,67 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 18,23 |
| | pH | 3,27 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,83 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino scarico, fruttato, di buon corpo, morbido. Il clone è adatto per la produzione di vini tranquilli e si presta all'uvaggio.