

Costitutore Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 151 del 26/06/2021

Origine: Santa Maria la Versa (PV)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Centro Ricerche VCR,

Rauscedo (PN)

Forma di allevamento Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 3333

Periodo di osservazione 2015-2017

# CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria: medio-bassa

✓ Fertilità: media

✓ Produttività: medio-bassa

## IL GRAPPOLO

- Grappolo: cilindrico, compatto, spesso con un'ala sviluppata, quasi a formare un secondo grappolo
- Acino: ovoide, di medie dimensioni, color blu-nero



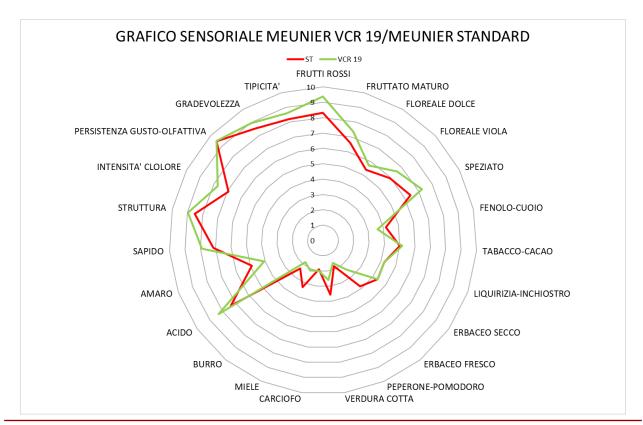
| FASE FENOLOGICA                                  | <b>EPOCA</b>       |  |
|--|--------------------|--|
| Germogliamento                                   | I decade Aprile    |  |
| Fioritura  | III decade Maggio  |  |
| Invaiatura                                       | III decade Luglio  |  |
| Maturazione                                      | I decade Settembre |  |
| Maturazione                                      | I decade Settembre |  |
| SUSCETTIBILITA, MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%) |                    |  |

| SUSCETTIBILITA 'MALATTIE<br>CRITTOGAMICHE (%) | CLONE |
|---|-------|
| Botrite                                       | 0,98  |
| Oidio   | 0,75  |

| CARATTERISTICHE               | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| PRODUTTIVE                    |       |
| Fertilità reale               | 1,64  |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 3,36  |
| Numero grappoli/ceppo         | 16,4  |
| Peso medio grappolo (g)       | 205   |
| Peso medio acino (g)          | 1,71  |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 750   |
| Indice di Ravaz               | 4,48  |

|          | PARAMETRI<br>ENOCHIMICI  | CLONE |
|----------|--------------------------|-------|
|          | Zuccheri (° Brix)        | 21,8  |
| *0       | рН                       | 3,4   |
| m MOSTO* | Acidità totale (g/l)     | 6,27  |
| M        | Ac. Tartarico (g/l)      | 7,32  |
| *<br>*   | Ac. Malico (g/l)         | 2,53  |
| **ONIA   | Antociani totali (mg/l)  | 214   |
| VI       | Polifenoli totali (mg/l) | 1539  |

<sup>\*</sup> Dati medi relativi alle 3 annate 2015-17, \*\* dati medi relativi alle annate 2016-17



### ANALISI SENSORIALE

Dà un vino dalla tonalità rosso rubino, di media gradazione alcolica con buona acidità e discreta struttura. Al naso prevalgono i sentori di frutti rossi e frutta matura, con evidenti note speziate.

### ATTITUDINE ENOLOGICA

Il biotipo si presta bene alla produzione di vini spumanti grazie alle caratteristiche note fruttate e alla buona dotazione acidica, conferendo morbidezza e fragranza al taglio con Chardonnay e Pinot nero.

#### Adattamento a condizioni ambientali e pedologiche

Risulta particolarmente idoneo alle zone più difficili degli areali destinati alle coltivazioni di Pinot nero e Chardonnay per la produzione di spumante; fornisce i risultati migliori su terreni argillo-calcarei, con una buona esposizione. Non è adatto agli ambienti siccitosi e ai terreni con fertilità elevata e umidi.