

CORVINONE N.

I-RAUSCEDO 8



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 14/10/2004

Origine

Quinto di Valpantena (VR)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di peso superiore

✓ Vigoroso

✓ Fertilità media

✓ Produttività buona

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
------------------------	--------------

Germogliamento	Tardiva
----------------	---------

Fioritura	-
-----------	---

Invaiatura	-
------------	---

Maturazione	Medio-tardiva
-------------	---------------

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</i>	<i>CLONE</i>
--------------------------------	--------------

CRITTOGAMICHE (%)

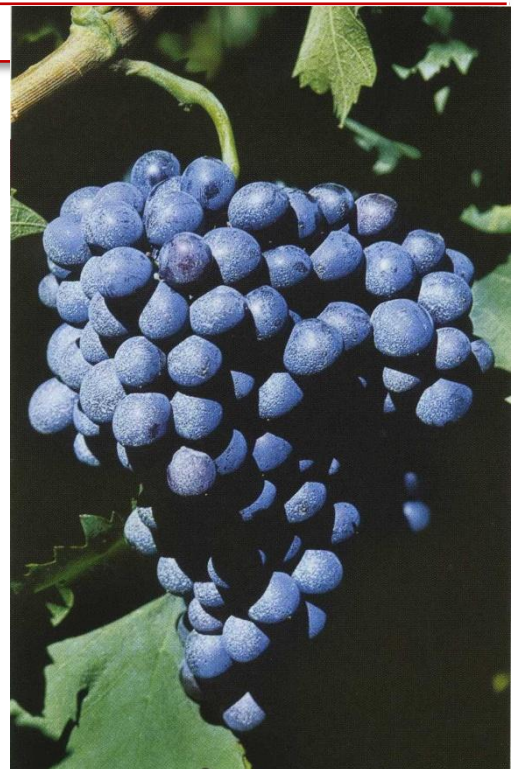
Botrite	-
---------	---

Oidio	-
-------	---

IL GRAPPOLO

✿ Grappolo grande, piramidale, semicompatto

✿ Acino grosso, leggermente ovale, con buccia consistente



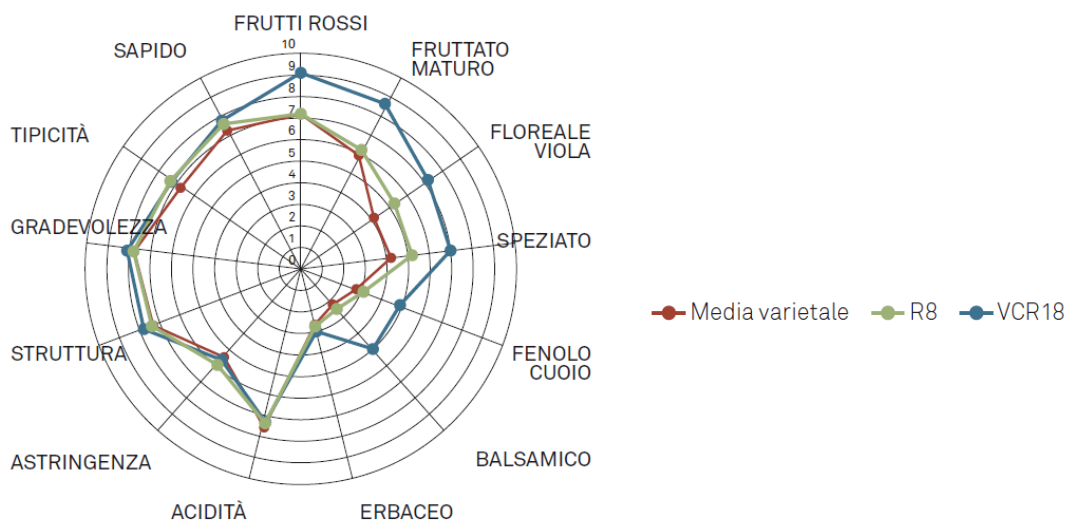
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
---------------------------------	--------------

MOSTO	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei; aroma fruttato di marasca; sapore tipico, fruttato; di buon corpo ed acidità. Presente nell'uvaggio, dopo appassimento, per la produzione dei classici passiti veronesi. Adatto all'invecchiamento.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Richiede terreni di collina ben esposti.