



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 106 del 07.05.2022

Origine: Vigoleto (PC)

I-VCR 17

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Odalengo Grande (AL)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2015-2017

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: medio-alta
- ✓ Produttività: medio-alta

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo: di medie dimensioni o più, cilindro-conico, allungato, semi-spargolo
- ✿ Acino: piccolo, di forma sferoidale di colore blu scuro



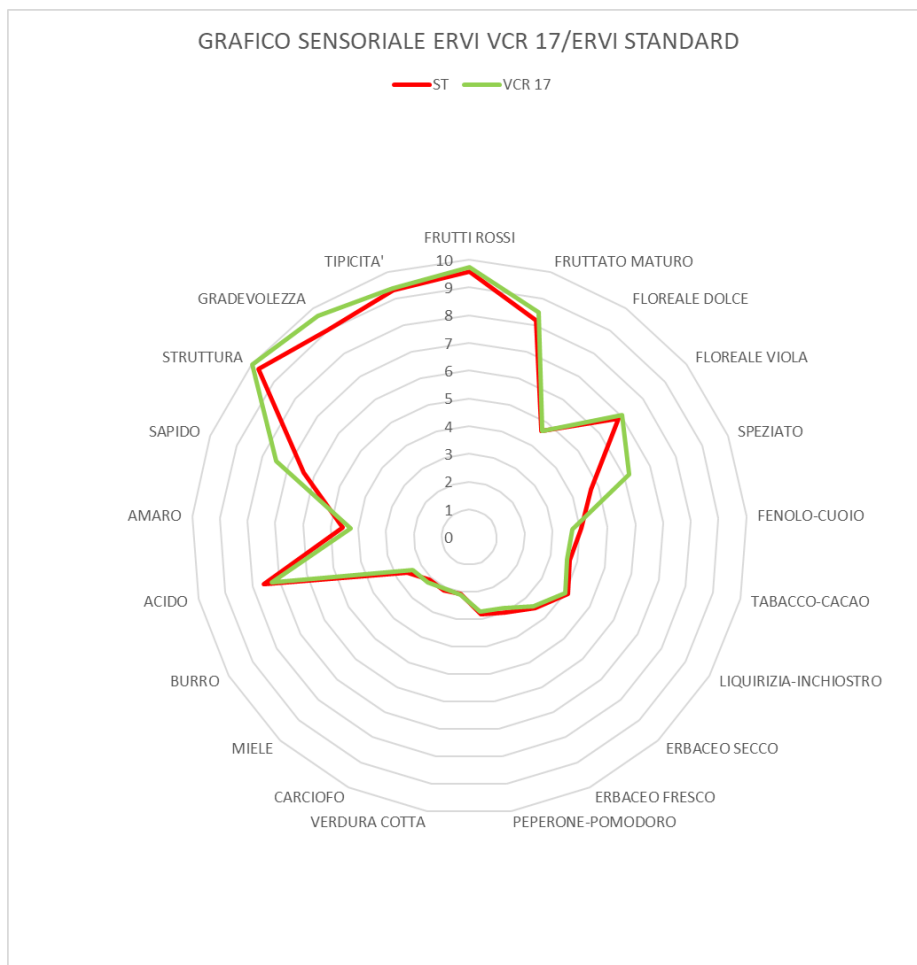
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,68
Oidio	0,63

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	3,95
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	246
Peso medio acino (g)	1,93
Peso legno potatura (g/ceppo)	976
Indice di Ravaz	4,05

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
VINO**	Zuccheri (° Brix)	23,8
	pH	3,4
	Acidità totale (g/l)	6,3
	Ac. Tartarico (g/l)	8,3
	Ac. Malico (g/l)	1,9
	Antociani totali (mg/l)	763
	Polifenoli totali (mg/l)	2874

* Dati medi relativi alle 3 annate 2015-17, ** dati medi relativi alle annate 2016-17



ANALISI SENSORIALE

Da questo biotipo si ottiene un vino di colore rosso rubino profondo, dai riflessi violacei. Al naso è denso ed intrigante, grazie ad un ricco patrimonio aromatico che spazia dalle note di frutti rossi (mora e marasca), ai sentori fenolici di cuoio e liquirizia, alle fragranze balsamiche delle erbe mediterranee. In bocca è pastoso, strutturato, sapido, con tannini morbidi, che conferiscono una sensazione vellutata al palato. Ottima la persistenza gusto-olfattiva.

ATTITUDINE ENOLOGICA

L'Ervì è un vitigno dalle grandi potenzialità enologiche. Può essere usato in purezza, per ottenere vini dalla spiccata personalità, adatti ad un gusto internazionale, oppure in taglio con Barbera e Croatina, per smussarne le spigolosità. E' apprezzato sia giovane, sia dopo un medio invecchiamento, durante il quale si arricchisce di sensazioni tostate e speziate, che ne aumentano la complessità.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il biotipo presenta buona vigoria. Si adatta a terreni collinari anche poco fertili.