

TEMPRANILLO N.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Località Haro, Rioja - Spagna

I-VCR 478

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Trinitapoli (FG)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona e costante, leggermente superiore
- ✓ Produttività ottima
- ✓ Nel mosto ottimo l'accumulo di zuccheri e l'acidità totale

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, piramidale, semi-spargolo, munito a volte di due ali medio-corte
- ✿ Acino grosso, sferoide, a polpa succosa, con buccia consistente di colore blu-nero, uniformemente pigmentata



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,67
Oidio	0,83

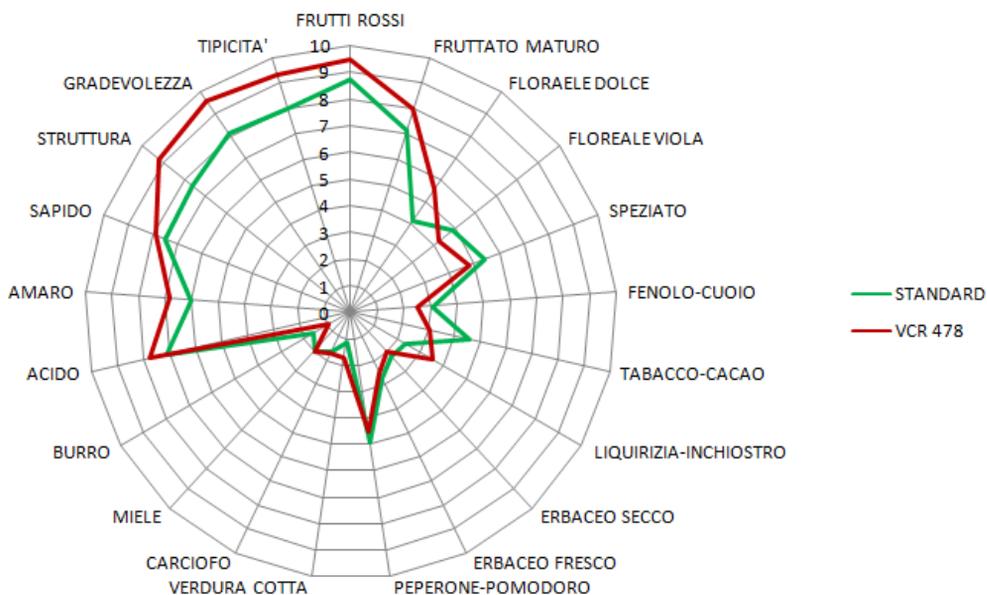
CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	4,00
Numero grappoli/ceppo	15,4
Peso medio grappolo (g)	259
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	840
Indice di Ravaz	4,76

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,40
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	6,23
	Ac. Tartarico (g/l)	5,11
	Ac. Malico (g/l)	3,11
VINO	Antociani totali (mg/l)	545 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.558 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà un vino complesso al naso, mescolando i profumi floreali con i fruttati della ciliegia e lampone e richiami alla frutta secca, in particolare la mandorla. In bocca ha uno sviluppo aromatico intenso con sentori fenolici che ricordano il cuoio e la vaniglia, di buona acidità e giustamente tannico, armonico e strutturato. Si presta all'invecchiamento anche prolungato.