



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 256 del 02/11/2017

Origine

Centro di Coltivazione Viticola, PERNA-MORAVIA (Rep. Ceca)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Sper. dei Vivai Cooperativi Rauscedo, (PN).
Forma di allevamento	Guyot con 9 gemme/pianta
Densità e Sesto di impianto	3333 ceppi/ha; 1 x 3 m.
Portinnesto	Kober 5BB VCR 102
Periodo di osservazione	2009-2011

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Ottima
✓ Produttività	Buona e costante

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	II decade di Luglio
Vendemmia	III decade di Agosto

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, leggermente allungato, semispargolo, con due ali medie.
- ✿ Acino medio, sferoide a buccia consistente di colore giallo dorato, con riflessi aranciati ed evidente punteggiatura. La polpa è carnosa, di sapore aromatico intenso.



IRSAI OLIVER B. VCR 189

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE (*)</i>
Botrite	0,67
Oidio	1,17

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE (*)</i>
Fertilità basale	1,39
Fertilità reale media	1,55
Fertilità potenziale	1,72
Produzione per ceppo (Kg)	3,62
Peso medio grappolo (g)	259
Peso medio acino (g)	2,29
Peso legno potatura (g/ceppo)	850
Indice di Ravaz	4,25

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO (*)	Zuccheri (°Babo)	17,5
	pH	3,37
	Acidità totale (g ac. tartarico/l)	4,9
	Ac. Tartarico (g/l)	5,3
	Ac. Malico (g/l)	2,21
VINO (**)	Grado alcool (% vol)	12,26
	Acidità totale (g/l)	5,1
	Acido tartarico (g/l)	1,9
	Acido malico (g/l)	2,01
	pH	3,3
	Estratto netto (g/l)	17,75

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Dà vini leggeri dal sapore marcatamente aromatico, in cui spiccano gli aromi primari moscati. Al palato è equilibrato, fine, armonico, non molto persistente. La conformazione del grappolo lo rende adatto anche all'appassimento, per la produzione di vini da dessert. Può essere vinificato ai fini dell'ottenimento di vini migliorativi dal punto di vista aromatico e talora anche come uva da mensa per il consumo fresco.

(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2009-2011 (**) Dati medi relativi al biennio 2009-2010