

SCHIAVA GROSSA N.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 258 del 04/11/1996

Origine

Località Ceniga, Dro (TN)

I-VCR 12

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	Casarsa
Portinnesto	S.O.4 e Kober 5BB
Sesto e Densità di impianto	1900 (ceppi/ha)
Periodo di osservazione	1991-1993
Testimone di riferimento	Standard varietale

IL GRAPPOLO

Più che medio, relativamente compatto, piramidale, alato.

- **ACINO:** medio-grosso, rotondeggiante, omogeneo nella forma e nel colore.



CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione buona e costante
- ✓ Ricchezza in zuccheri superiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA (*)	EPOCA (**)
Germogliamento	II-III decade Aprile	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre	I decade Ottobre

PARAMETRI PRODUTTIVI E AGRONOMICI	CLONE (*)	CLONE (**)
Fertilità reale	1,25	1,21
Produzione (Kg/ceppo)	12,57	13,01
N° grappoli/ceppo	37	36
Peso medio grappolo (g)	338,67	361,67
Peso medio acino (g)	-	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-	-
Indice di Ravaz	-	-

PARAMETRI ANALITICI E TECNOLOGICI DELL'ACINO	CLONE (*)	CLONE (**)
Zuccheri (Babo)	15,8	16,93
pH	3,21	3,20
Acidità totale (g/l)	8,12	6,5
Grado di spedicellamento (gr)	-	-
Forza di schiacciamento (gr/cm ²)	-	-

(*) Località Rauscedo. Media del clone sui due portinnesti.

(**) Località Città S. Angelo. Media del clone sui due portinnesti.

RESISTENZE E/O SENSIBILITÀ AGLI AGENTI BIOTICI ED ABIOTICI

Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra delle due malattie: percentuale di acini colpiti su 20 grappoli esaminati per pianta.

L'incidenza media delle malattie è risultata essere pari a 3,99 % per la botrite e 4,10 % per l'oidio.

UTILIZZAZIONE

Clone a duplice attitudine. L'uva si presta anche al consumo fresco.