CARATI B.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 106 del 07.05.2022

Origine: Trinitapoli (FG)

I-VCR 138

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Trinitapoli (FG)
Forma di allevamento	Tendone
Portinnesto	Kober 5BB
Sesto e Densità di impianto	2,5 m x 2,5 m; 1600(ceppi/ha)
Periodo di osservazione	2012-2014
Testimone di riferimento	Popolazione di Carati B.

IL GRAPPOLO

GRAPPOLO: è di forma piramidale, semispargolo e alato, di dimensioni leggermente superiori allo standard

- ***ACINO:*** medio, ovoide, con buccia sottile di colore giallo-verde
- ***VINACCIOLI:*** assenti

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ **Grappolo: di dimensioni leggermente superiori**
- ✓ **Acino: medio**
- ✓ **Vigoria: ottima**
- ✓ **Fertilità: media**
- ✓ **Produttività: elevata**

Fase Fenologica	*Epoca*
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Luglio
Maturazione	I decade Agosto

Parametri Produttivi e Agronomici	*Clone* (*)
Fertilità reale	0,99
Produzione (Kg/ceppo)	17,44
N° grappoli/ceppo	35,2
Peso medio grappolo (g)	496
Peso medio acino (g)	3,77
Peso legno potatura (g/ceppo)	2880
Indice di Ravaz	6,05

Parametri Analitici e Tecnologici dell'Acino	*Clone* (*)
Zuccheri (°Brix)	15,06
pH	3,33
Acidità totale (g/l)	5,07
Grado di spedicellamento (gr)	233
Forza di schiacciamento (gr/cm^2)	1741

Tecniche colturali e Adattamento a condizioni Pedo-ambientali

Predilige climi caratterizzati da estati calde e inverni miti, con scarse precipitazioni; può richiedere l'utilizzo di fitoregolatori per stimolare la crescita delle bacche.

Resistenze e/o sensibilità agli agenti biotici ed abiotici

Il clone ha mostrato sensibilità a peronospora e oidio nella media della popolazione.

Utilizzazione

Il biotipo selezionato presenta un'ottima vigoria; i parametri fenologici sono in linea con la media varietale; il grappolo è di forma piramidale, semispargolo e alato, di dimensioni leggermente superiori allo standard; l'acino è medio, ovoide, con buccia sottile di colore giallo-verde. La produzione è superiore alla media. Il contenuto zuccherino è nella media della popolazione, l'acidità è superiore e contribuisce ad accentuarne sapidità e persistenza gustativa. L'uva ottenuta, grazie all'ottimo rapporto tra contenuto di zuccheri e acidità totale, e alla croccantezza della polpa, è risultata ideale per il consumo fresco; inoltre, il carattere apireno di questa varietà trova ampio riscontro nella crescente diffusione nei mercati di uve senza semi.

(*) Dati medi relativi al triennio 2012-2014