**Costitutore**

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 241 del 14/10/2013

Origine

Moravia - Repubblica Ceca

I-VCR 306**CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media o inferiore
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produttività buona
- ✓ Buono-ottimo il contenuto di antociani

FASE FENOLOGICA**EPOCA**

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, semicompatto, piramidale munito di ali abbastanza evidenti
- ✿ Acino medio, leggermente ellissoide; buccia consistente e fortemente colorata



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
--	--------------

Botrite	1,17
Oidio	-

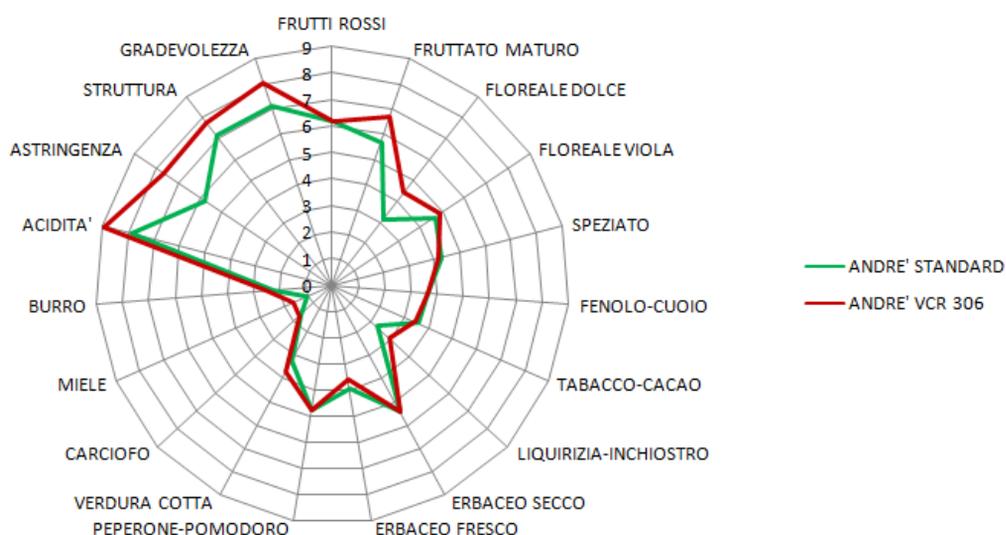
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,69
Produzione per ceppo (Kg)	3,55
Numero grappoli/ceppo	16,9
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	500
Indice di Ravaz	7,10

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------	--------------

MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,80
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,11
	Ac. Tartarico (g/l)	5,28
	Ac. Malico (g/l)	2,05
VINO	Antociani totali (mg/l)	405 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.395 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; dai profumi fruttati di ciliegia e lampone, con sentori speziati. In bocca predomina il gusto di fenolo e di tabacco, ottima l'armonia tra acidità e struttura, di buon corpo; nel retrogusto l'alta percentuale delle pirazine richiama il sapore del peperone verde.