



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Calcidica - Grecia

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	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona-ottima, compresa quella delle gemme basali
- ✓ Produttività buona
- ✓ Buona dotazione di antociani

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-piccolo, piramidale, compatto, a volte munito di una corta ala
- ✎ Acino sferoide, grosso, a polpa succosa, con buccia di colore rosso-violaceo ricoperta di abbondante pruina



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,50
Oidio	0,83

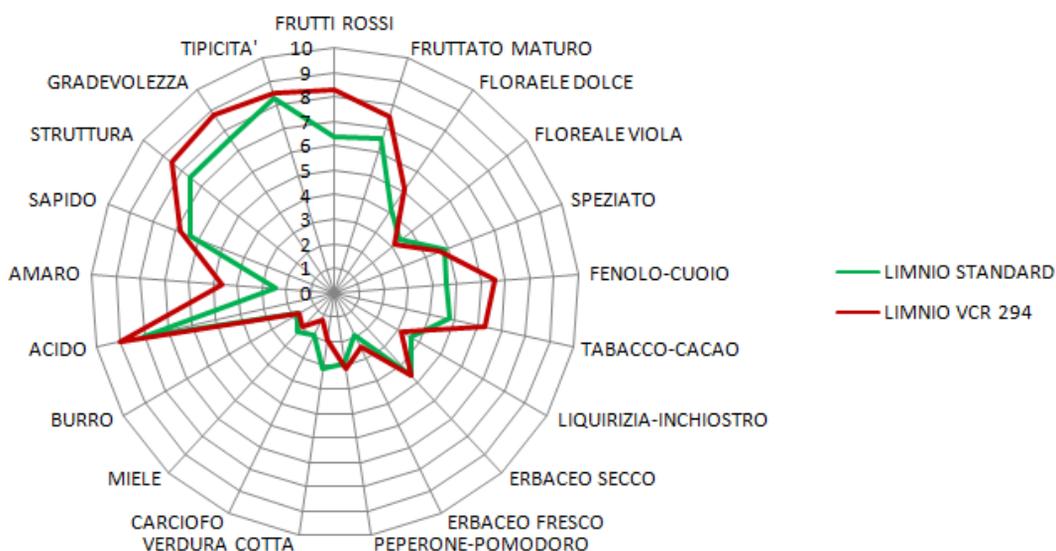
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	2,64
Numero grappoli/ceppo	14,4
Peso medio grappolo (g)	183
Peso medio acino (g)	2,5
Peso legno potatura (g/ceppo)	650
Indice di Ravaz	4,06

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,20
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	7,13
	Ac. Tartarico (g/l)	5,79
	Ac. Malico (g/l)	2,19
VINO	Antociani totali (mg/l)	550 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.874 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006

DESCRIZIONE ORGANOLETICA

Con le uve di questo biotipo si può ottenere un vino colorato, con aromi particolarmente pregiati di frutti rossi, speziato, di buon corpo, con una buona acidità e con tannini dolci. Il clone può essere utilizzato in purezza o in taglio con Merlot o Cabernet Sauvignon.