



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Creta - Grecia

I-VCR 290

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

- ✓ **Grappolo** può manifestare una leggera acinellatura dolce
- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Ottima dotazione di antociani

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, piramidale, allungato, compatto
- ✿ Acino grosso, a polpa carnosa, con buccia di colore blu-nero ricoperta da abbondante pruina



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,50
Oidio	0,67

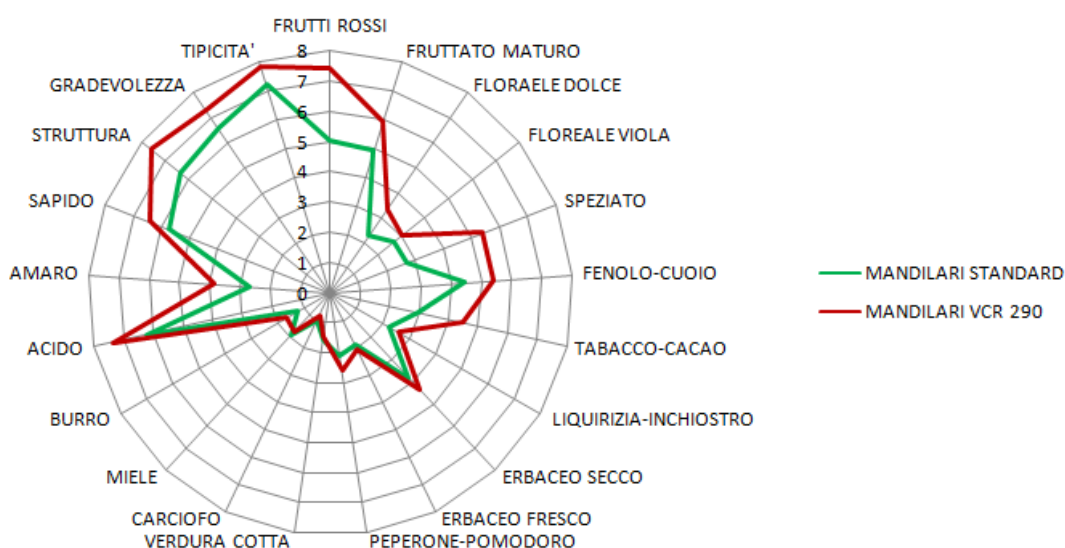
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,19
Produzione per ceppo (Kg)	4,25
Numero grappoli/ceppo	11,9
Peso medio grappolo (g)	358
Peso medio acino (g)	3,85
Peso legno potatura (g/ceppo)	750
Indice di Ravaz	5,67

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,13
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	7,07
	Ac. Tartarico (g/l)	4,87
	Ac. Malico (g/l)	2,03
VINO	Antociani totali (mg/l)	371 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.152 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso violaceo intenso, con profumi floreali; in bocca si presenta leggermente disarmonico per la spiccata tannicità. Vitigno che viene utilizzato quasi sempre in mescola con altri vitigni come la Malvasia rosa e il Kotsifali.