



**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 289

## 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 medio-buona, compresa quella delle gemme basali
- ✓ Produzione soddisfacente

### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

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

### IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico, allungato, semispargolo, con due o più ali sviluppate e ricadenti
- ✿ Acino ellissoidale, di medie dimensioni, con buccia di colore giallo con riflessi verdognoli e polpa carnosa



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,0
Oidio	1,0

**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

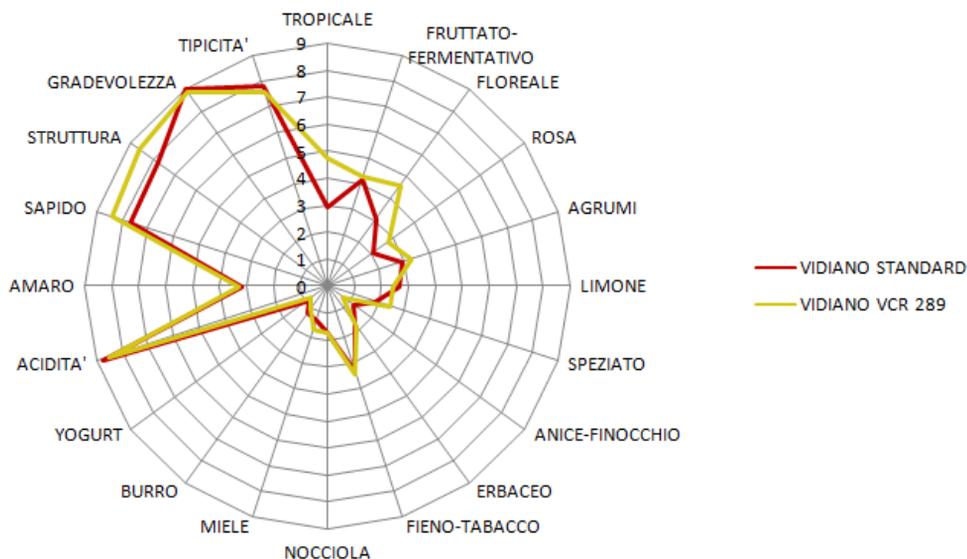
Fertilità reale	1,15
Produzione per ceppo (Kg)	4,38
Numero grappoli/ceppo	11,4
Peso medio grappolo (g)	384
Peso medio acino (g)	2,57
Peso legno potatura (g/ceppo)	880
Indice di Ravaz	4,97

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

**MOSTO**

Zuccheri (Babo)	18,10
pH	3,17
Acidità totale (g/l)	8,17
Ac. Tartarico (g/l)	6,22
Ac. Malico (g/l)	2,67

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino, con aromi di mela e limone, con una notevole freschezza e acidità in bocca, mediamente alcolico; il clone si può prestare anche ad ottenere vini frizzanti o spumanti.