

SAPERAVI N.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine

Collezione Ampelografica del DISAA delle varietà Georgiane, Torrazza Coste (PV)

I-VCR 42

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rocca di Neto (KR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2011-2013

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produzione equilibrata e costante

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	III decade Agosto

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,67
Oidio	1,17

IL GRAPPOLO

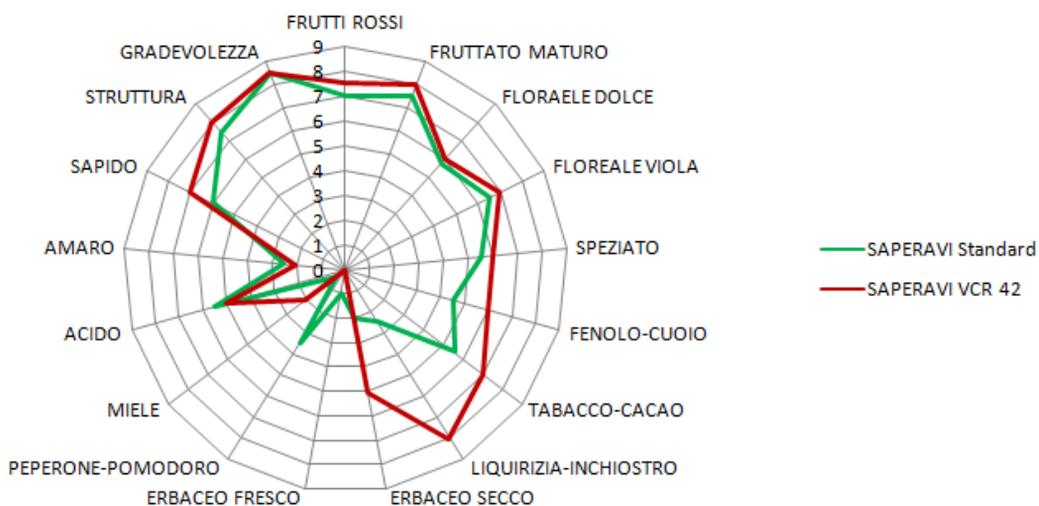
- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, allungato, semispargolo, con due corte ali
- ✿ Acino medio-grosso, leggermente ovoidale, a buccia consistente, intensamente colorata con riflessi nero-blu, molto pruinosa



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,69
Produzione per ceppo (Kg)	3,20
Numero grappoli/ceppo	13,5
Peso medio grappolo (g)	237
Peso medio acino (g)	1,58
Peso legno potatura (g/ceppo)	630
Indice di Ravaz	5,08

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	20,46
	pH	3,54
	Acidità totale (g/l)	5,97
	Ac. Tartarico (g/l)	6,08
	Ac. Malico (g/l)	2,24
VINO	Antociani totali (mg/l)	784 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	3.193 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà un vino alcolico, con colori violacei intensi, profumi eterei floreali-fruttati. In bocca richiama la confettura di frutti rossi; è molto strutturato, con sentori speziati che ricordano la cioccolata e la liquirizia, persistente con retrogusti piacevoli. Si adatta all'invecchiamento anche prolungato o alla produzione di vini da dessert.

(*) Dati medi relativi al biennio 2012-2013