

**Costitutore**

Vivai Cooperativi di Rauscedo, via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di San Giorgio della Richinvelda (PN)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 39 del 16/02/2018

**Origine**

Az. Platanze, Podgorica, Montenegro.

**CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Az. Sper. Vivai Cooperativi di Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Guyot con 11 gemme/pianta.
Densità e Sesto di impianto	3333 ceppi/ha; 3 x 1 m.
Periodo di osservazione	2009/2011

**CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Buona e costante
✓ Produttività	Ottima

**FASE FENOLOGICA****EPOCA**

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	III decade di Luglio
Vendemmia	I decade di Settembre

**IL GRAPPOLO**

- ✦ Grappolo è medio-grande, piramidale, allungato, globoso, semispargolo, con due ali medio corte, una delle quali a volte si presenta più allungata.
- ✦ Acino è medio, ovoide, con buccia di colore nero-bluastro.



VRANAC N. VCR 408

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)****CLONE (\*)**

Botrite	0,67
Oidio	0,67

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE (\*)**

Fertilità reale	1,38
Fertilità basale	1,21
Fertilità potenziale	1,59
Produzione per ceppo (Kg)	5,17
Peso medio grappolo (g)	341
Peso medio acino (g)	2,9
Peso legno potatura (g/ceppo)	980
Indice di Ravaz	5,27

**PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**

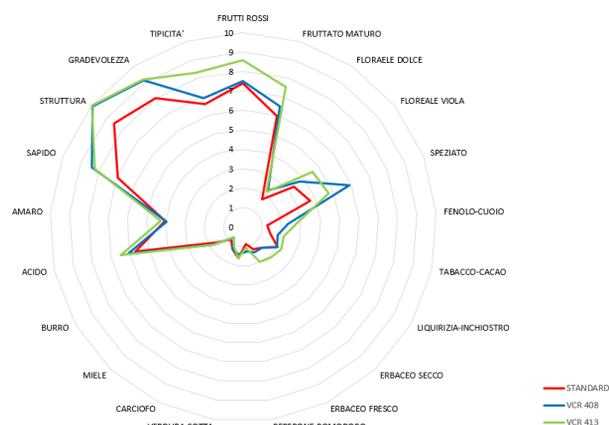
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
<b>MOSTO (*)</b>	Zuccheri (Babo)	19,04
	pH	3,38
	Acidità totale (g/l)	5,13
	Antociani totali (mg/l)	1037
	Ac. Tartarico (g/l)	4,96
	Ac. Malico (g/l)	1,48
<b>VINO (**)</b>	Grado alcolico (% vol.)	12,63
	Acidità totale (g/l)	5,17
	Acido tartarico (g/l)	1,73
	Acido Malico (g/l)	0,18
	pH	3,555
	Estratto netto (g/l)	23,7
	Flavonoidi (mg/l)	1900,5
	Antociani totali (mg/l)	690
	Polifenoli totali (mg/l)	2155

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE**

L'accumulo di zuccheri nel mosto è leggermente superiore alla media varietale.

Dà un vino di buona tonalità e intensità colorante, strutturato, rotondo, sapido e persistente. Il profilo aromatico evolve verso note fruttate mature, accompagnate da spiccati sentori speziati. Biotipo per vini da invecchiamento anche prolungato.

VRANAC VCR 408, VCR 413/VRANAC STANDARD



(\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2009/2011

(\*\*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010