

# VRANAC N.

I-VCR 413



## 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
✓ Produttività	Elevata

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	III decade di Luglio
Vendemmia	I decade di Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo è grande, cilindrico-piramidale, semicompatto, con due ali medio corte.
- ✿ Acino è medio-grosso, leggermente ellissoidale, con buccia pruinosa, di colore nero con riflessi bluastri.



VRANAC N. VCR 413

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

Botrite	0,58
Oidio	0,67

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE (\*)**

Fertilità reale	1,36
Fertilità basale	1,23
Fertilità potenziale	1,77
Produzione per ceppo (Kg)	5,25
Peso medio grappolo (g)	351
Peso medio acino (g)	3,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	980
Indice di Ravaz	5,36

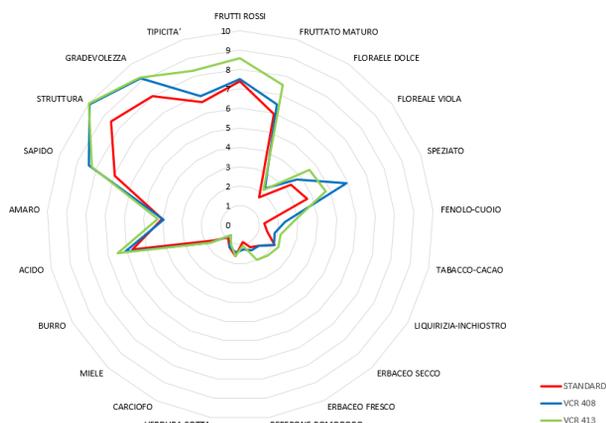
**PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
<b>MOSTO (*)</b>	Zuccheri (Babo)	18,4
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l ac. tartarico)	5,2
	Antociani totali (mg/l)	980
	Ac. Tartarico (g/l)	5,29
	Ac. Malico (g/l)	1,43
<b>VINO (**)</b>	Grado alcolico (% vol.)	12,4
	Acidità totale (g/l)	5,32
	Acido tartarico (g/l)	1,685
	Acido Malico (g/l)	0,115
	pH	3,52
	Estratto netto (g/l)	23,525
	Flavonoidi (mg/l)	1880
	Antociani totali (mg/l)	705
	Polifenoli totali (mg/l)	2230

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE**

Dà un vino di ottima intensità colorante. Spiccano le note di frutta rossa e matura, accompagnate da un leggero sentore floreale di viola; in bocca è strutturato, intenso, corposo e persistente. Buono il livello di acidità.

VRANAC VCR 408, VCR 413/VRANAC STANDARD



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

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