

**Costitutore**

Vivai Cooperativi di Rauscedo

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

G.U. n. 279 del 30/11/2018

**Origine**

Collezione Ampelografica del DISAA, presso  
Az. Riccagioia SCPA, Torrazza Coste (PV)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Agr. Librandi Antonio Cataldo & Nicodemo, loc. Rocca di Neto, Cirò Marina (KR)
Forma di allevamento e Portinnesto	Cordone speronato (con 10 gemme/pianta); Kober 5BB VCR102
Densità e Sesto di impianto	5000 ceppi/ha; 1 x 2 m.
Periodo di osservazione	2011-2013

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

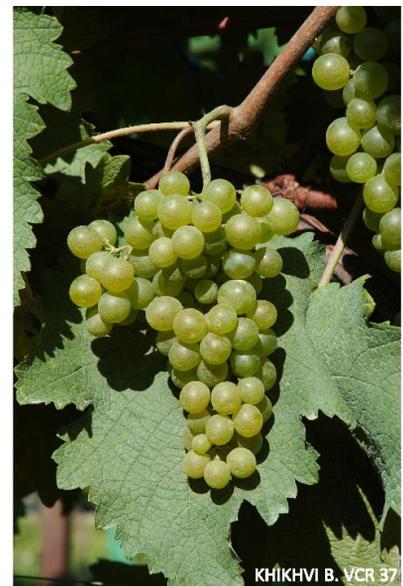
✓ Vigoria	Contenuta
✓ Fertilità	Buona
✓ Produttività	Contenuta

**FASE FENOLOGICA****EPOCA**

Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	II decade di Maggio
Invaiatura	III decade di Luglio
Maturazione	III decade di Agosto

**IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo medio o più, cilindrico-piramidale, tendenzialmente spargolo, spesso con un'ala sviluppata.
- ✿ Acino medio, leggermente ovoidale, a buccia sottile di colore giallo dorato con riflessi verdognoli e polpa succosa.



KHIKHVI B. VCR 37

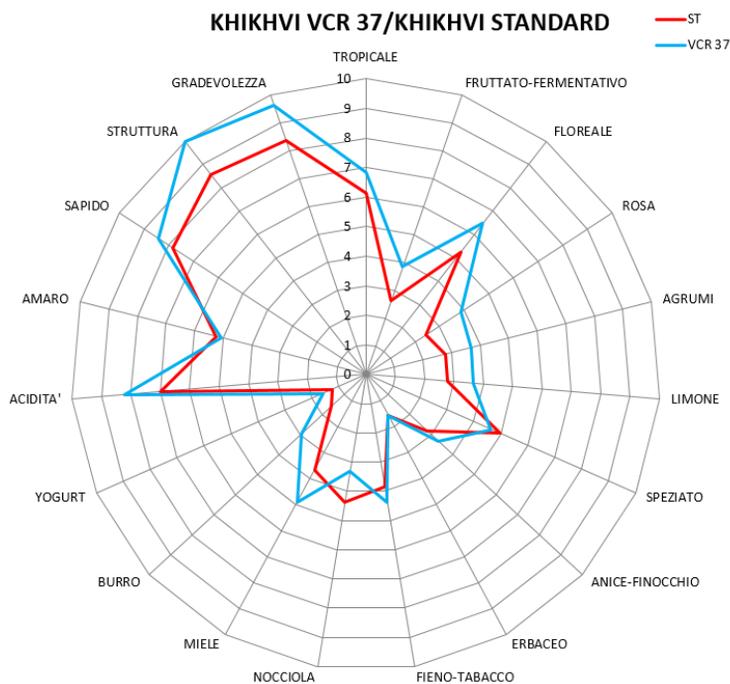
<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE (*)</i>
Botrite	0,83
Oidio	1,83

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE(*)</i>
Fertilità basale	1,45
Fertilità reale	1,51
Fertilità potenziale	1,66
Produzione per ceppo (Kg)	1,93
Peso medio grappolo (g)	128
Peso medio acino (g)	1,83
Peso legno potatura (g/ceppo)	520
Indice di Ravaz	3,72

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
<b>MOSTO (*)</b>	Zuccheri (°Babo)	23,10
	pH	3,59
	Acidità totale (g/l)	5,07
	Ac. Tartarico (g/l)	6,77
	Ac. Malico (g/l)	2,00
<b>VINO (**)</b>	Grado alcool (% vol)	16,12
	Acidità totale (g/l)	5,59
	pH	3,5
	Estratto netto (g/l)	22,6
	Acido Tartarico (g/l)	1,65
	Acido Malico (g/l)	1,22

## *DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE*

Il vino è di colore giallo paglierino con riflessi dorati; al naso risulta complesso, dal bouquet originale per la presenza sia di note fruttate che floreali dolci (fiori bianchi, rosa), bilanciate da sentori agrumati freschi, che lo rendono vivace e armonioso. In bocca è caldo, morbido, persistente, con un piacevole retrogusto amarognolo. Può essere consumato fresco oppure nella versione dolce, ottenuta con uve raccolte tardivamente.



(\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione (\*\*) Dati medi relativi al biennio 2012-2013