

# MUJURETULI N.



## 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).

I-VCR38

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. 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 VCR 102
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      Ottima (sia delle gemme che basale)
- ✓ Produttività      Buono-Ottima

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

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

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, conico, tendenzialmente spargolo, alato.
- ✿ Acino medio-grosso, spiccatamente ovoidale, a buccia di colore blu-nero intenso, pruinosa. Polpa consistente, succosa e dal sapore dolce.



MUJURETULI N. VCR 38

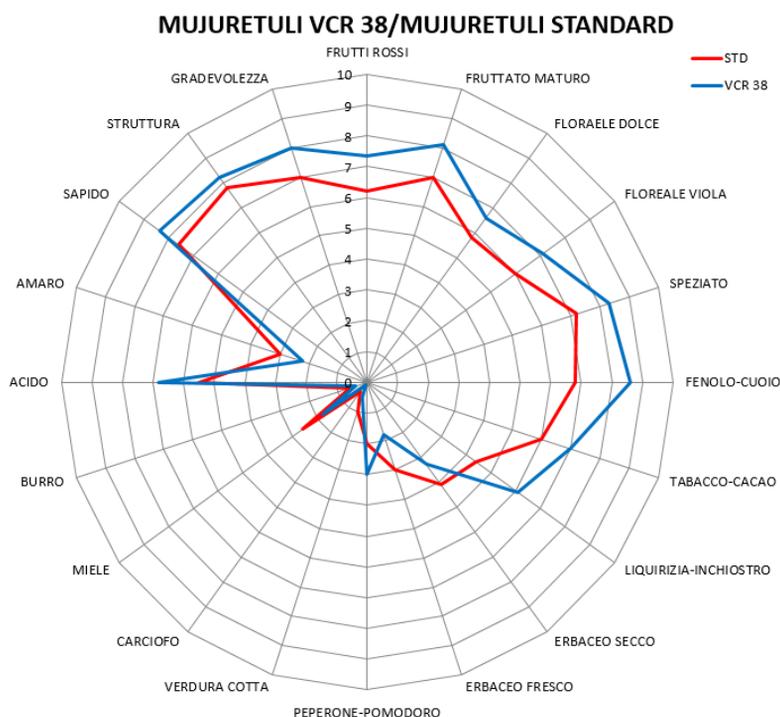
**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)****CLONE (\*)**

Botrite	0,67
Oidio	0,83

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE (*)</b>	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>		
Fertilità basale	1,49	<b>MOSTO (*)</b>	Zuccheri (°Babo)	21,36	
Fertilità reale	1,58		pH	3,52	
Fertilità potenziale	1,92		Acidità totale (g/l)	6,21	
Produzione per ceppo (Kg)	2,07		Antociani totali (mg/l)	449	
Peso medio grappolo (g)	131		Polifenoli totali (mg/l)	1635	
Peso medio acino (g)	1,83		Ac. Tartarico (g/l)	5,75	
Peso legno potatura (g/ceppo)	500		Ac. Malico (g/l)	1,82	
Indice di Ravaz	4,13		<b>VINO (**)</b>	Grado alcolico (% vol.)	13,45
				Acidità totale (g/l)	5,27
				pH	3,68
		Estratto netto (g/l)		29,9	
		Flavonoidi g/l)		1872,5	
		Ac. Tartarico (g/l)		1,29	
		Ac. Malico (g/l)		0,605	
		Antociani totali (mg/l)	543		
		Polifenoli totali (mg/l)	2200		

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE**

Si ottiene un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, dal profilo olfattivo intenso e complesso. Spiccano le note fruttate, di frutta matura e more, e floreali dolci, e i sentori speziati di timo e pepe nero. In bocca è caldo, asciutto e persistente, con tannini morbidi e vellutati. Può essere consumato in purezza o in uvaggio con Alexandrouli, con cui spesso viene assemblato per produrre il noto vino Khvanchkara; si presta anche al breve invecchiamento.



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