



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-VCR34

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Librandi Antonio Cataldo & Nicodemo, loc. Rocca di Neto, Cirò Marina (KR).
Forma di allevamento	Cordone speronato (con 10 gemme/pianta)
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	Moderata
✓ Fertilità	Superiore alla media della popolazione
✓ Produttività	Buona e costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiaura	II decade di Agosto
Maturazione	II decade di Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindrico, semi-compatto, a volte con un'ala più sviluppata, quasi un secondo grappolo.
- Acino grosso, sferoide con buccia spessa di colore nero-blu ricoperta di abbondante pruina; polpa soda e succosa.



OJALESHI N. VCR 34

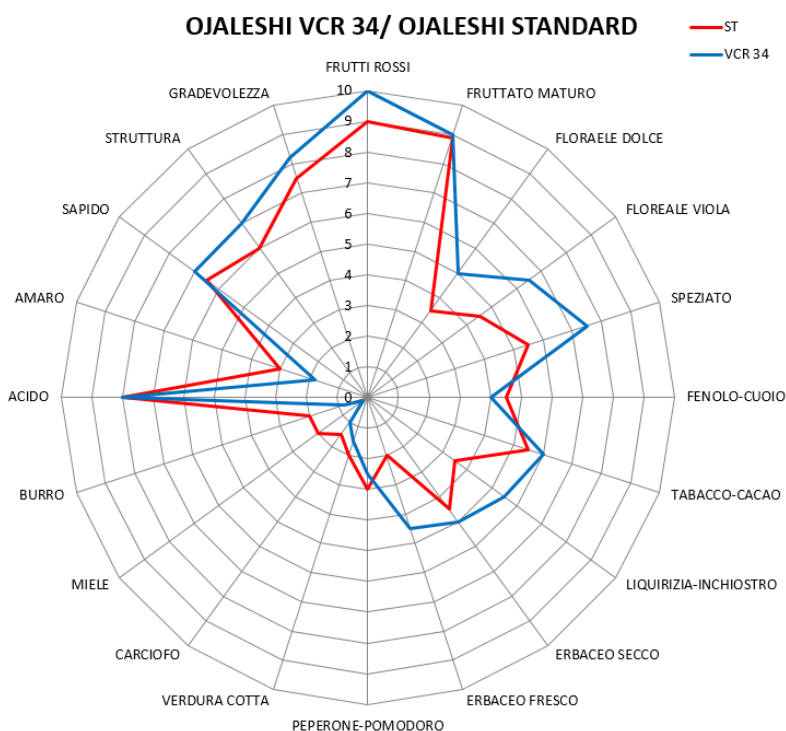
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)**CLONE (*)**

Botrite	1,17
Oidio	1,83

CARATTERISTICHE	CLONE	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE	
PRODUTTIVE	(*)	MOSTO (*)	Zuccheri (°Babo)	19,43
Fertilità basale	1,65		pH	3,51
Fertilità reale	1,62		Acidità totale (g/l)	5,73
Fertilità potenziale	1,78		Antociani totali (mg/l)	565
Produzione per ceppo (Kg)	2,85		Polifenoli totali (mg/l)	1875
Peso medio grappolo (g)	176		Ac. Tartarico (g/l)	5,34
Peso medio acino (g)	1,85	Ac. Malico (g/l)	2,50	
Peso legno potatura (g/ceppo)	610	VINO (**)	Grado alcolico (% vol.)	13,17
Indice di Ravaz	4,67		Acidità totale (g/l)	5,10
			pH	3,58
			Estratto netto (g/l)	27,25
			Flavonoidi (g/l)	2149
			Ac. Tartarico (g/l)	2,41
			Ac. Malico (g/l)	0,015
			Antociani totali (mg/l)	537
		Polifenoli totali (mg/l)	2464	

DESCRIZIONE ORGAOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Si ottiene un vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei; al naso risulta ampio per la ricchezza di profumi esibita, che spazia dai frutti rossi, soprattutto more e fragoline di bosco, alle note speziate di senape, pepe e erbe aromatiche. In bocca è elegante, giustamente acido, con un finale leggero e delicato di cacao. Acquista complessità e raffinatezza con l'invecchiamento.



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