

# BOBAL N.



## 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. 132 del 07/06/2019

## Origine

REQUENA -VALENCIA – SPAGNA.

I-VCR 75

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Centro Sperimentale-Vivai Cooperativi Rauscedo (PN).
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 9 gemme/pianta; KOBER 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1 x 3 m.; 3333 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2015/2017

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Buona
- ✓ Fertilità Superiori alla media varietale
- ✓ Produttività Superiori alla media varietale

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade di Settembre I decade di Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo di media grandezza a forma tronco-piramidale, leggermente allungato, semi-spargolo; a volte presenta due piccole ali.
- ✿ Acino è medio-grande a forma sferoidale, con buccia spessa e pruinosa, a maturazione si presenta di colore rosso rubino.



BOBAL VCR 75

Botrite	99,33
Oidio	98

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE (**)</b>
Fertilità basale	0,91
Fertilità reale	1,01
Fertilità potenziale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	7,96
Peso medio grappolo (g)	879
Peso medio acino (g)	4,9
Peso legno potatura (g/ceppo)	1450
Indice di Ravaz	5,49

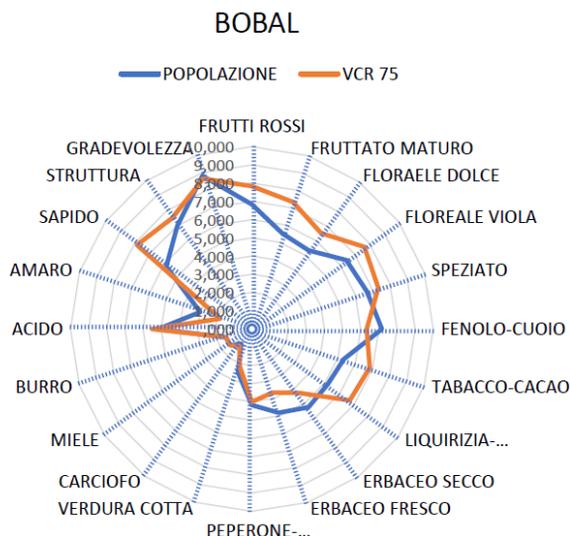
	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (**)</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Babo)	16,75
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	6,77
	Ac. Tartarico (g/l)	3,84
	Ac. Malico (g/l)	3,08
	Antociani totali (mg/l)	366

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
<b>VINO</b>	Grado alcolico	11,64
	Acidità totale (g/l)	5,30
	pH	3,45
	Estratto netto (g/l)	25,1
	Flavonoidi (mg/l)	1515
	Ac. Tartarico (g/l)	1,66
	Ac. Malico (g/l)	0,02
	Antociani totali (mg/l)	430
	Polifenoli totali (mg/l)	1493,5

**ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Buono l'accumulo di zuccheri nel mosto e l'acidità totale.

Da questo biotipo si ottengono vini di colore rosso rubino con sfumature violacee. Al naso predominano i sentori fruttati di lampone e ciliegia che sfociano sul floreale di viola. In bocca si denota la buona struttura e la sapidità pur mantenendo una buona freschezza, lunghe e persistenti sono le sensazioni fruttate con lievi sentori fenolici che richiamano la cioccolata ed il caffè. Si addice alla produzione di vini rosati ma anche per vini tranquilli da consumarsi giovani.



(\*) Dati medi relativi al biennio 2016-2017 (\*\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2015/2017