



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 80

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	Nella media varietale
✓ Fertilità	Superiori alla media varietale
✓ Produttività	Buona (superiori alla media varietale)

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade di Settembre I decade di Ottobre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo di grandezza inferiore alla media a forma tronco-piramidale, semi-compatto.
- ✿ Acino grande a forma sferoidale, con buccia spessa e pruinosa, a maturazione si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei.



BOBAL VCR 80

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

Botrite	99,33
Oidio	98

CARATTERISTICHE**CLONE (**)****PRODUTTIVE**

Fertilità basale	0,94
Fertilità reale	1,07
Fertilità potenziale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	7,16
Peso medio grappolo (g)	751
Peso medio acino (g)	4,41
Peso legno potatura (g/ceppo)	1575
Indice di Ravaz	4,55

PARAMETRI**CLONE****ENOCHIMICI****(**)****MOSTO**

Zuccheri (°Babo)	17,16
pH	3,28
Acidità totale (g/l)	6,80
Ac. Tartarico (g/l)	4,30
Ac. Malico (g/l)	3,24
Antociani totali (mg/l)	391

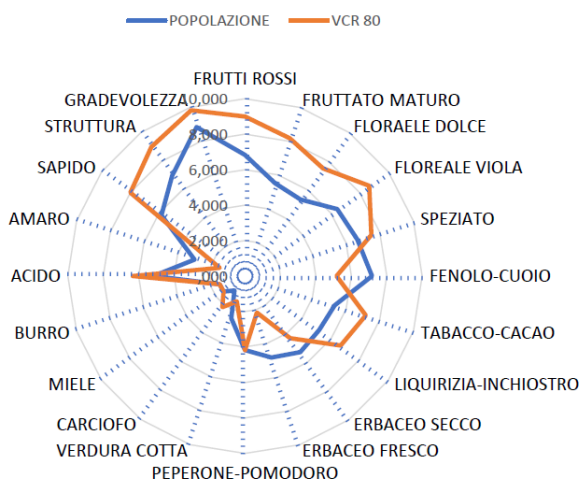
PARAMETRI**CLONE****ENOCHIMICI****(*)****VINO**

Grado alcolico	11,57
Acidità totale (g/l)	5,70
pH	3,56
Estratto netto (g/l)	26,85
Flavonoidi (mg/l)	1545
Ac. Tartarico (g/l)	1,58
Ac. Malico (g/l)	0,39
Antociani totali (mg/l)	429
Polifenoli totali (mg/l)	1678

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si ottengono vini di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso predominano i sentori fruttati di lampone e marasca. In bocca si denota la buona struttura pur mantenendo una buona acidità, lunghe e persistenti sono le sensazioni fruttate con piacevoli note speziate che richiamano la liquirizia e il cacao.

Si consiglia l'uso per vini tranquilli da medio invecchiamento.

BOBAL

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