

MOURVEDRE N.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 22-7-2023

Origine: Jumilla, Murcia-Spagna

VCR 227

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Sper. Vivai Coop. Rauscedo-Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2016-2018

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

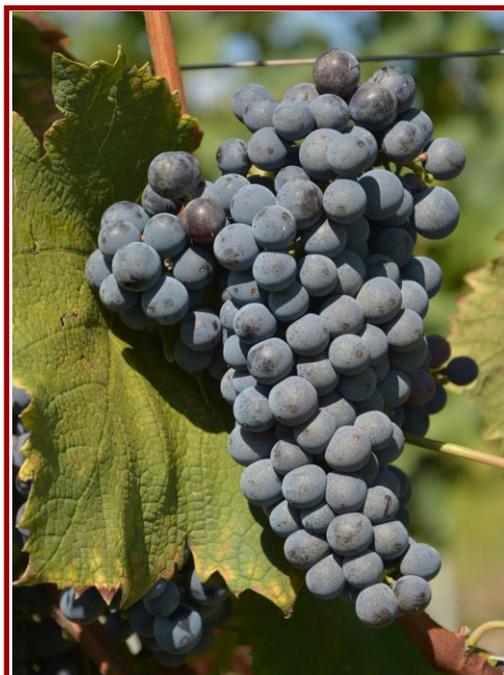
Vigoria: media

Fertilità: elevata

Produttività: elevata

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo: cilindrico, di grandezza superiore alla media, semi-compatto e alato;
- ✿ Acino: medio o medio-piccolo, sferoide, con buccia spessa di colore nero-blu.



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

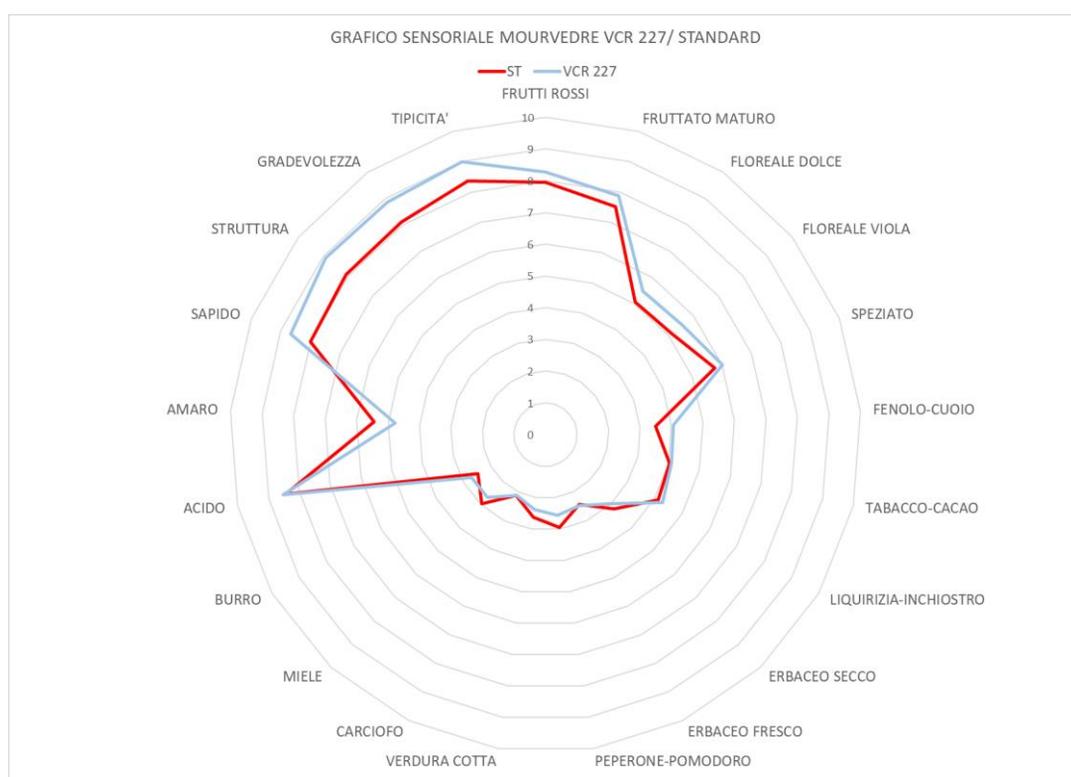
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,86
Oidio	0,91

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,34
Produzione per ceppo (Kg)	4,83
Numero grappoli/ceppo	14,1
Peso medio grappolo (g)	343
Peso medio acino (g)	2,23
Peso legno potatura (g/ceppo)	1128
Indice di Ravaz	4,5

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	21,5
	pH	3,43
	Acidità totale (g/l)	5,6
	Ac. Tartarico (g/l)	4,6
	Ac. Malico (g/l)	2,57
	Antociani totali (mg/l)	595
	Polifenoli totali (mg/l)	1660

ANALISI SENSORIALE

Il vino ottenuto dalle uve del biotipo selezionato è di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Il profilo aromatico risulta in linea con i caratteri varietali; è fruttato, con note che ricordano la mora e l'amarena, con un gradevole finale speziato e una componente fenolica di rilievo. In bocca è caldo, armonico ed equilibrato, buona la persistenza.



ATTITUDINE ENOLOGICA

Il biotipo risulta adatto a dare produzioni di quantità, destinate a divenire vini da bere giovani o in versione rosè.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

La varietà richiede terreni con un'equilibrata dotazione di Mg e K, per non incorrere in fenomeni di carenza; predilige suoli profondi e calcarei, che garantiscano un adeguato apporto idrico, ma teme i ristagni, anche per brevi periodi. Le temperature al momento della maturazione devono essere elevate per favorire l'accumulo di zuccheri nelle uve.