

TINTORIA N.



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 133 del 11/06/2018

Origine

Comune di Faedis

I-VCR 420

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Sperimentale, Vivai Cooperativi di Rauscedo (PN)
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot (10 gemme/pianta); Kober 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1 x 3 m.; 3333 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2009-2011

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Media
- ✓ Fertilità Superiore alla media varietale
- ✓ Produttività Buona e costante

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	III decade di Luglio
Vendemmia	II decade di Settembre

IL GRAPPOLO

Grappolo di dimensioni medio-piccolo, ha forma piramidale, allungato, semi-compatto, spesso dotato di una o due ali sviluppate.

Acino è medio, rotondeggiante, con buccia pruinosa, piuttosto spessa, a polpa consistente, di colore blu ad aroma fruttato.



TINTORIA VCR 420

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

Botrite

0,67

Oidio

0,85

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE**CLONE (*)**

Fertilità reale

1,32

Fertilità basale

1,20

Fertilità potenziale

1,81

Produzione per ceppo (Kg)

2,44

Peso medio grappolo (g)

185

Peso medio acino (g)

2,59

Peso legno potatura (g/ceppo)

742

Indice di Ravaz

3,29

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

Zuccheri (°Babo)

19,11

pH

3,22

Acidità totale (g/l)

7,23

Antociani totali (mg/l)

1079

Ac. Tartarico (g/l)

5,77

Ac. Malico (g/l)

2,45

VINO ()**

Grado alcolico (% vol.)

13,84

Acidità totale (g/l)

5,18

pH

3,42

Estratto netto (g/l)

30,04

Flavonoidi (mg/l)

3055

Antociani totali (mg/l)

1148

Polifenoli totali (mg/l)

4521,5

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Si ottengono vini di colore viola intenso, con intensi profumi floreali freschi, accompagnati da leggeri sentori di frutti di bosco, speziati. In bocca si denota un buon equilibrio gustativo, minerale e persistente, di buon corpo. Viene comunemente utilizzato come vino da taglio migliorativo per apportare sostanza colorante e struttura, da sottolineare la qualità degli antociani presenti che risultano essere molto stabili e quindi in grado di dare longevità ai vini.

(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione

(**) Dati medi relativi al biennio 2012/2013

