

ARINTO B.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 22-7-2023

Origine
Douro, Portogallo

I-VCR 185

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| Ubicazione | Fossalon di Grado (GO) |
| Forma di allevamento | Guyot |
| Portinnesto | Kober 5BB |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333 |
| Periodo di osservazione | 2020-2022 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: media
- ✓ Produttività: leggermente superiore alla media

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo: piramidale e spesso alato, compatto, di dimensioni medie o poco superiori
- ✿ Acino: medio, leggermente ovoide, con buccia di color verde-giallo pruinosa e spessa



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

| <i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Botrite | 0,70 |
| Oidio | 0,88 |

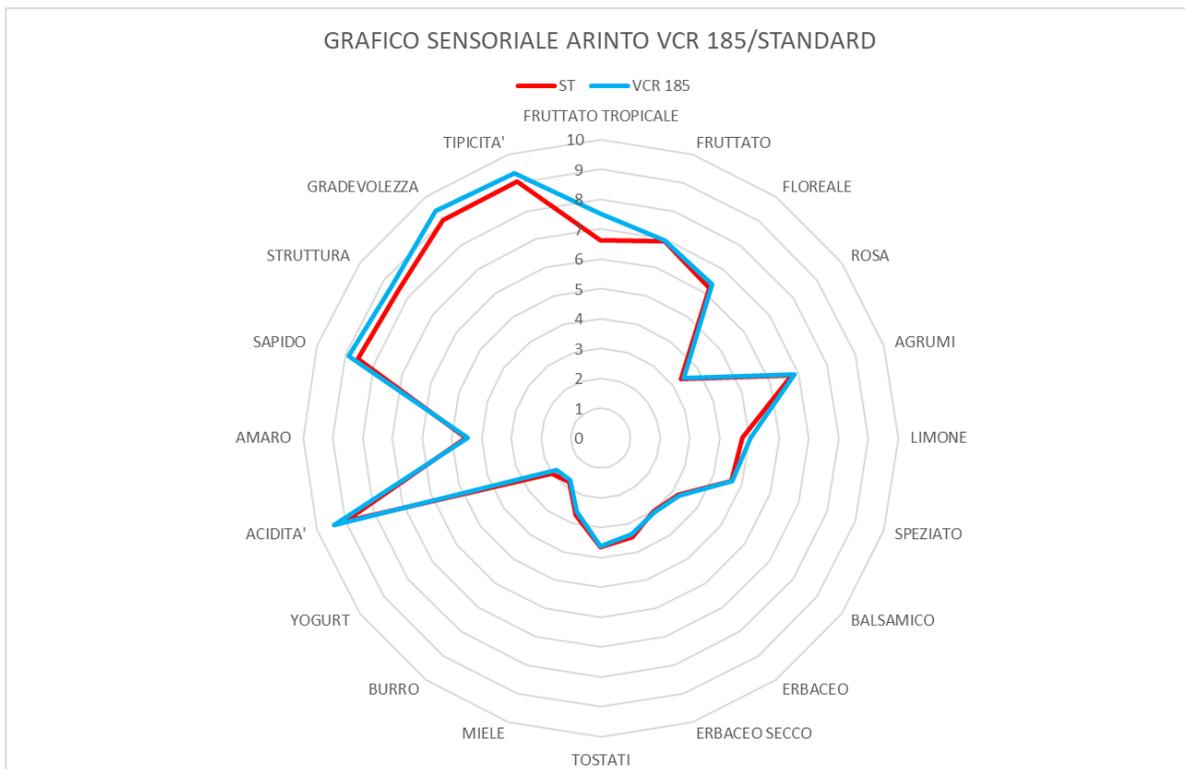
| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 0,90 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,50 |
| Numero grappoli/ceppo | 8,77 |
| Peso medio grappolo (g) | 399 |
| Peso medio acino (g) | 1,41 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 844 |
| Indice di Ravaz | 4,1 |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|---------------|--|---------------------|
| MOSTO* | Zuccheri (° Brix) | 22,69 |
| | pH | 3,25 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,99 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,21 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,92 |

* Dati medi relativi alle 3 annate 2020-2022

ANALISI SENSORIALE

Dal biotipo selezionato si ottiene un vino di colore giallo paglierino, di buon grado alcolico e acidità. Il profilo aromatico rimane fedele allo standard, con profumi fruttati, di agrumi, limone e pompelmo, e di fiori bianchi; nel biotipo risultano enfatizzati i frutti tropicali, come melone e pesca gialla. Di buona sapidità e struttura, si conclude con una nota fresca che persiste al palato. Nel complesso è molto gradevole e soddisfa pienamente i canoni di tipicità varietale ricercati.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il fresco profilo aromatico del biotipo lo rende adatto ad essere consumato in purezza come vino giovane, o in uvaggio con altri vitigni, a cui apporta ampiezza aromatica e acidità; a seguito di invecchiamento può dare vini più ricercati, caratterizzati da profumi evoluti di frutti dolci.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

I risultati migliori si ottengono in areali caratterizzati da clima continentale mite. Si adatta a qualsiasi tipo di terreno che trattienga l'umidità. È sensibile a peronospora e oidio.