

ASSYRTIKO B.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine Santorini - Grecia

I-VCR 155

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Centro Sperimentale VCR – Rauscedo – S. Giorgio d. Richinvelda (PN)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2016-2018

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo: di dimensioni e peso leggermente superiore alla media
- ✿ Acino: di colore giallo-dorato, rotondeggiante-ellissoidale, di dimensioni leggermente inferiori alla media.



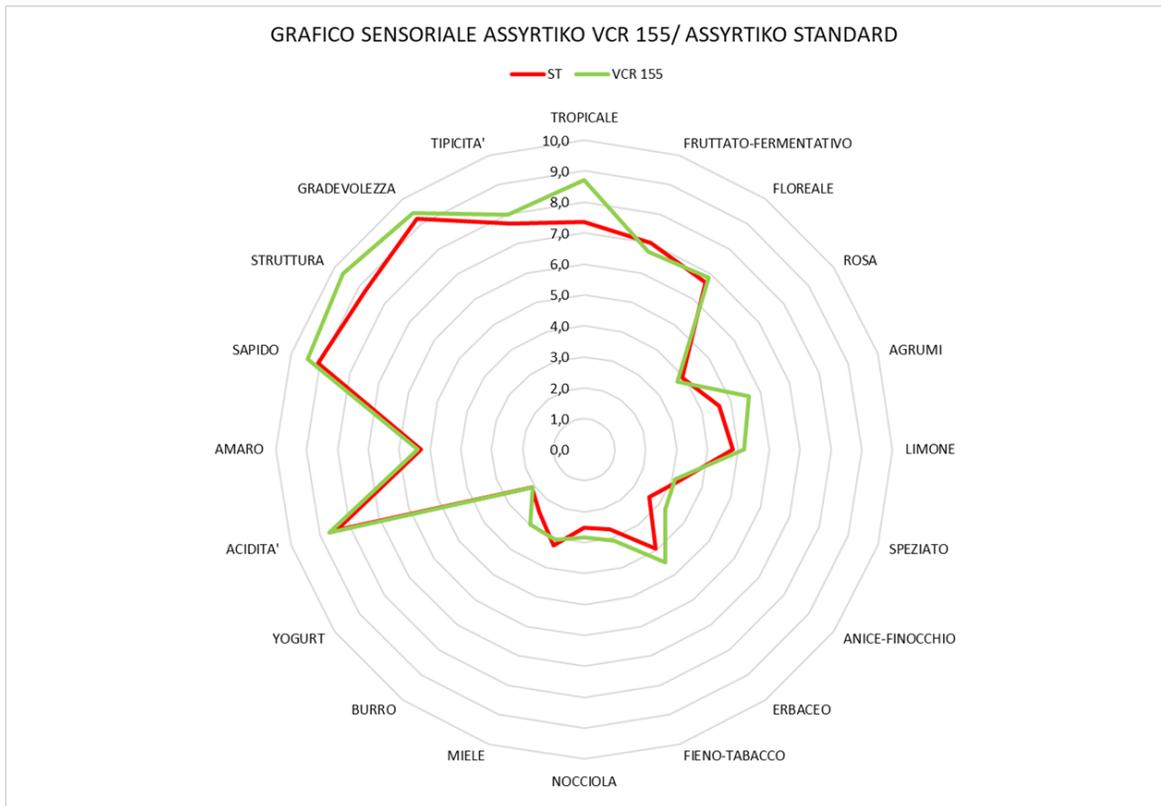
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I-II decade aprile
Fioritura	III decade maggio-I decade giugno
Invaiatura	I decade agosto
Maturazione	II-III decade settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	1,59
Oidio	0,82

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	4,6
Numero grappoli/ceppo	15,0
Peso medio grappolo (g)	307
Peso medio acino (g)	2,63
Peso legno potatura (g/ceppo)	1049
Indice di Ravaz	4,67

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,6
	pH	3,2
	Acidità totale (g/l)	8,4
	Ac. Tartarico (g/l)	8,3
	Ac. Malico (g/l)	2,7

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il biotipo si è distinto per un profilo aromatico caratterizzato da note tropicali e agrumate, oltre che dalla consueta spiccata acidità.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

La varietà viene coltivata in terreni di origine vulcanica ricchi di ceneri e tendenzialmente aridi; tuttavia il biotipo ha evidenziato un'ottima risposta anche in un ambiente con caratteristiche pedoclimatiche differenti. Il vino è risultato molto gradevole con caratteristiche che ne possono indicare l'utilizzo per la produzione di vini freschi e di pronta beva, oppure, grazie alla buona struttura ed acidità, per vini da più lungo invecchiamento.