



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

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

Origine
Azeitao, Portogallo

I-VCR 186

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

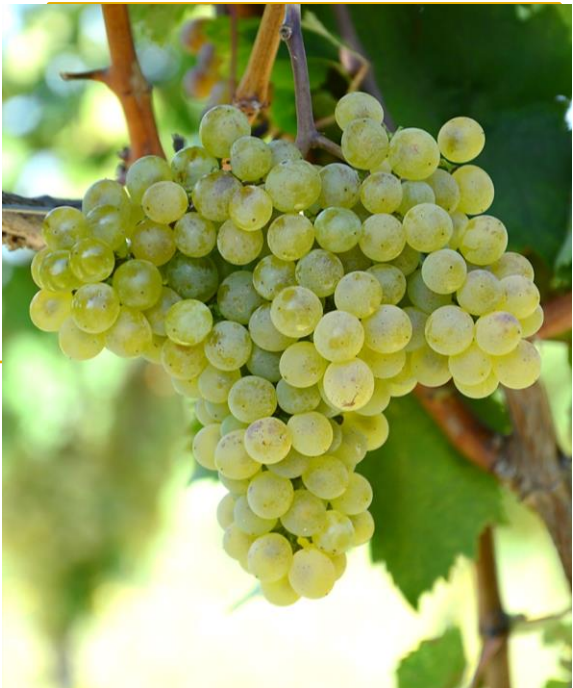
Ubicazione	Fossalon di Grado (GO)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2020-2022

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: elevata
- ✓ Produttività: media

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo: piramidale con una o più ali, mediamente compatto, di dimensioni leggermente inferiori alla media.
- ✿ Acino: medio, sferoide, con buccia di color verdolino.



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,68
Oidio	0,86

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,36
Produzione per ceppo (Kg)	3,52
Numero grappoli/ceppo	12,3
Peso medio grappolo (g)	286
Peso medio acino (g)	1,93
Peso legno potatura (g/ceppo)	917
Indice di Ravaz	3,8

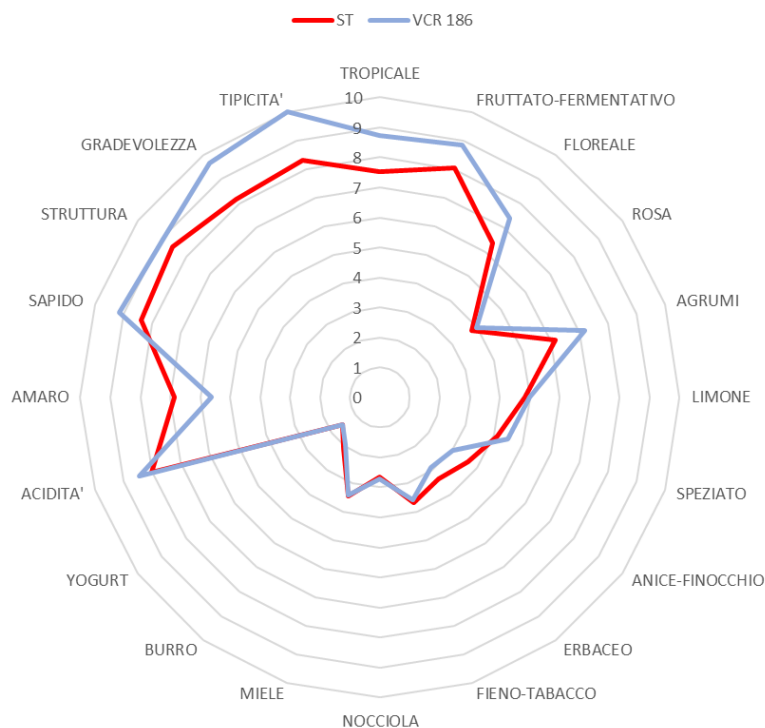
	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	22,38
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	5,34
	Ac. Tartarico (g/l)	5,97
	Ac. Malico (g/l)	1,92

* Dati medi relativi alle 3 annate 2020-22

ANALISI SENSORIALE

Dal biotipo selezionato si ottiene un vino di colore giallo dorato, di buon grado alcolico e discreta acidità. Le note vegetali sono attenuate a favore di note dolci quali i frutti tropicali, come il litchi, i frutti maturi e i fiori di tiglio; delicato ma distinto il profumo di agrumi, che dona freschezza al profilo aromatico del biotipo. In bocca è sapido e strutturato; la nota acida crea vivacità nel retrogusto. Nel complesso è risultato molto gradevole; sono enfatizzati i caratteri organolettici tipici del vitigno.

GRAFICO SENSORIALE FERNAO PIRES VCR 186/STANDARD



È adatto a essere consumato in purezza come vino giovane, ma grazie all'ottimo contenuto zuccherino si presta ad essere utilizzato anche per la produzione di vini dolci.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Predilige sistemi di potatura corta; si adatta bene ai climi caldi del Portogallo, mentre teme i climi troppo freschi.