

GODELLO B.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

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

Origine
Pinhao-Portogallo

I-VCR 416

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	2017-2019

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo: conico-piramidale, di dimensioni in linea con lo standard e mediamente compatto;
- ✿ Acino: medio, ovoide, con buccia di color verdolino, abbondantemente pruinosa tanto da sembrare grigia.



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

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,66
Oidio	0,90

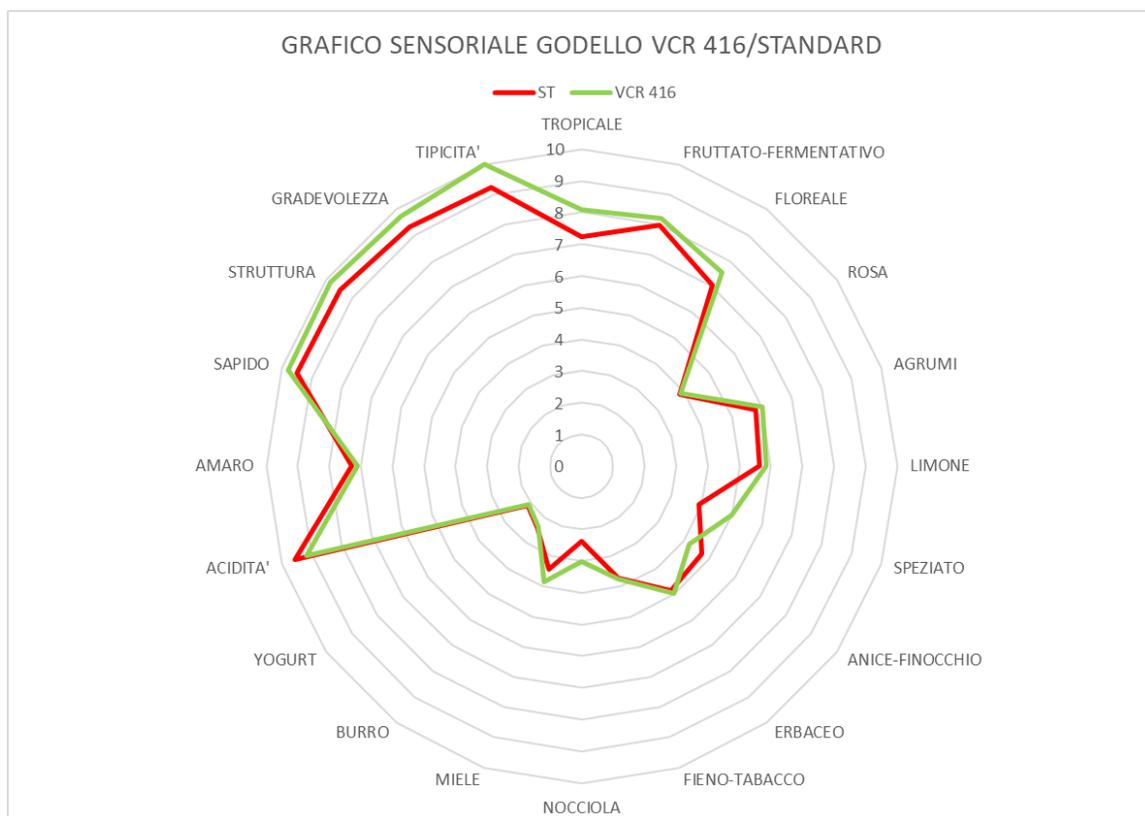
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,57
Produzione per ceppo (Kg)	3,99
Numero grappoli/ceppo	16,1
Peso medio grappolo (g)	248
Peso medio acino (g)	1,79
Peso legno potatura (g/ceppo)	1010
Indice di Ravaz	4,3

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	21,16
	pH	3,44
	Acidità totale (g/l)	6,26
	Ac. Tartarico (g/l)	4,35
	Ac. Malico (g/l)	2,29

* Dati medi relativi alle 3 annate 2017-19

ANALISI SENSORIALE

Dal biotipo si ottiene un vino di colore giallo dorato, di grado alcolico modesto e spiccata acidità; in ambiente favorevole, come quello collinare, con presenza di forti pendenze ed escursioni termiche, può raggiungere grado alcolico e acidità superiori. Nel profilo aromatico predominano le note dell'albicocca e dei frutti tropicali, dei fiori bianchi e dolci; più leggeri i sentori di agrumi, di spezie e di frutta a guscio. In bocca è sapido e ben strutturato, in una piacevole sensazione di pienezza. Nel complesso è molto gradevole e rispecchia i canoni varietali richiesti, presentando un profilo aromatico più ampio e deciso dello standard.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

La mineralità e la morbidezza che caratterizzano il vino ottenuto da questo biotipo lo rendono idoneo ad essere consumato in purezza, magari a seguito di un periodo di invecchiamento in legno, a donarne ulteriore volume.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Si rivela piuttosto tollerante nei confronti di stress idrico e termico; dà risultati qualitativamente migliori con un clima asciutto e in suoli ben irrigati e fertili.